

## **Coskun Yurdakuls Gourmet Menü** mit orientalischen Aromen / with oriental flavors

### **Ceviche vom Kabeljau**

mit Sauce Rouille, Auberginencreme, Cacik Eis (Ayrans-Gurken Eis) und Sucukcrunch  
enthält Milchprodukte, Sulfite, Fisch, Sellerie, Gluten, Ei

#### ***Ceviche of cod***

*with sauce rouille, eggplant cream, cacik ice cream (ayran-cucumber ice cream) and sucukcrunch*  
*contains dairy products, sulfites, fish, celery, gluten, egg*

32,-

\*\*\*

### **Süppchen von der Brunnenkresse**

mit Mandelschaum und gebackenem Kalbsbries  
enthält Milchprodukte, Sulfite, Gluten, Sellerie

#### ***Soup of watercress***

*With almond foam and baked veal sweetbread*  
*contains dairy products, sulfites, gluten, celery*

26,-

\*\*\*

### **Gebratener Langostino**

in Karotten-Ingwer Sud mit geschmortem Pak Choi und geräucherter Tofucrème  
enthält Krustentier, Sulfite, Gluten, Sellerie

#### ***Fried Langostino***

*in carrot-ginger stock with braised pak choi and smoked tofu cream*  
*contains crustacean, sulfites, gluten, celery*

47,-

\*\*\*

### **Geschmorter Lamnacken**

mit Salz-Zitronen Jus, gebackene Fenchelravioli und Estragoncoulis  
enthält Milchprodukte, Sulfite, Gluten, Sellerie, Ei

#### ***Braised lamb's neck***

*with salt-lemon gravy, roasted fennel ravioli and tarragon coulis*  
*contains dairy products, sulfites, gluten, celery, egg*

44,-

\*\*\*

### **Variation vom Kalb**

mit „Sauce Oriental“, Raki-Karotten und Zwiebelmarmelade  
enthält Milchprodukte, Sulfite, Gluten, Sellerie, Ei

#### ***Variation of veal***

*with oriental gravy, raki carrots and onion jam*  
*contains dairy products, sulfites, gluten, celery, egg*

50,-

\*\*\*

### **Safran – Crème Brûlée**

mit marinierten Himbeeren, Zitronencreme und Litschi-Sorbet  
enthält Milchprodukte, Sulfite, Gluten, Ei, Nüsse

#### ***Saffron – crème brûlée***

*with marinated raspberries, lemon cream and lychee sorbet*  
*contains dairy products, sulfites, gluten, egg, nuts*

25,-

\*\*\*

### **Rohmilchkäse**

aus dem Sundgauer Käs Kaller – Auswahl gereifter Rohmilchkäse von Maître Bernard Antony  
enthält Milchprodukte, Senf, Sulfite, Nüsse

#### ***Raw milk cheese***

*from „Sundgauer Käs Kaller“ – Selection of matured raw milk cheese from Maître Bernard Antony*  
*contains dairy products, mustard, sulfites, nuts*

25,-

### Menü / Menu

115,-	4 Gänge / 4 courses
125,-	5 Gänge / 5 courses
135,-	6 Gänge / 6 courses <i>ohne Käseauswahl / without cheese</i>
145,-	7 Gänge / 7 courses

In den Menüfolgen ist jeweils eine Vorspeise, Käse- oder Dessertgang enthalten.  
*The menu always includes one starter, the cheese or dessert course.*

Alle Preise in Euro & inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer, Sonn-, Feiertags- und Nachtzuschläge  
*All prices in euro, VAT & Sunday, holiday and night surcharges included*



## Coskun Yurdakuls Vegetarisches Menü *Coskun Yurdakuls Vegetarian Menu*

### **Mousse und Salat vom grünen Spargel**

mit marinierten Buchenpilzen, Zitrusfrüchten und Sanddorn-Orangen Vinaigrette  
enthält Gluten, Milchprodukte, Sellerie, Sulfite

### ***Mousse and salad of green asparagus***

*with marinated beech mushroom, citrus fruits and sea buckthorn-orange vinaigrette*  
*contains gluten, dairy products, celery, sulfites*

28,-

\*\*\*

### **Süppchen von Blumenkohl**

mit Salzzitrone, Rapsöl-Curcuma Schaum und Lauch im Baklava Teig  
enthält Gluten, Milchprodukte, Sulfite, Sellerie

### ***Cauliflower soup***

*with salt-lemon, rape seed oil-curcuma foam and leek in baklava*  
*contains gluten, dairy products, sulfites, celery*

22,-

\*\*\*

### **Variation von der Erbse**

mit Waldpilzsud, Pfefferminzschaum, gebratenen Morcheln und Puntarelle  
enthält Milchprodukte, Sulfite, Sellerie

### ***Variation of peas***

*with wild mushroom stock, peppermint foam roasted morels and puntarella*  
*contains dairy products, sulfites, celery*

25,-

\*\*\*

### **Auberginenravioli**

mit Kartoffel-Curry Sud, mariniertem Fenchel und Paprikachutney  
enthält Gluten, Milchprodukte, Sulfite, Sellerie, Ei

### ***Eggplant ravioli***

*with potato-curry gravy, marinated fennel and bell pepper chutney*  
*contains gluten, dairy products, sulfites, celery, egg*

26,-

\*\*\*

### **Allerlei von der Artischocke im Tomaten-Safran Sud**

mit Polenta, Estragon und Tomatenkonfit  
enthält Gluten, Milchprodukte, Sulfite, Sellerie, Nuss

### ***Assorted artichoke in tomato-saffron stock***

*with polenta, tarragon and tomato confit*  
*contains gluten, dairy products, sulfites, celery, nuts*

38,-

\*\*\*

### **Crème von Original Beans Cru Udzungwa Schokolade**

mit Avocado, gefrorenem Minz-Espuma und Erdbeer-Ingwer Sorbet  
enthält Gluten, Sulfite, Ei

### ***Crème of original beans cru Udzungwa chocolate***

*with avocado, frozen mint-espuma and strawberry-ginger sorbet*  
*contains gluten, sulfites, egg*

25,-

\*\*\*

### **Rohmilchkäse**

aus dem Sundgauer Käs Kaller – Auswahl gereifter Rohmilchkäse von Maître Bernard Antony  
enthält Milchprodukte, Senf, Sulfite, Nüsse

### ***Raw milk cheese***

*from „Sundgauer Käs Kaller“ – Selection of matured raw milk cheese from Maître Bernard Antony*  
*contains dairy products, mustard, sulfites, nuts*

25,-

### Menü / Menu

110,-	4 Gänge / 4 courses
120,-	5 Gänge / 5 courses
130,-	6 Gänge / 6 courses <i>ohne Käseauswahl / without cheese</i>
140,-	7 Gänge / 7 courses

In den Menüfolgen ist jeweils eine Vorspeise, Käse- oder Dessertgang enthalten.  
*The menu always includes one starter, the cheese or dessert course.*

Alle Preise in Euro & inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer, Sonn-, Feiertags- und Nachtzuschläge  
*All prices in euro, VAT & Sunday, holiday and night surcharges included*

