

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

### **Konfiertes Ikarimi Lachs**

mit Gurke, Ayran-Gel, Currycrème, Ingwer-Limonenschaum und Senf-Dilleis  
enthält Laktose, Ei, Fisch, Senf, Sellerie

### ***Confit Ikarimi salmon***

*with cucumber ayran-gel, curry cream, ginger lemon espuma and mustard dill ice-cream*  
*contains lactose, egg, fish, mustard, celery*

32,-

\*\*\*

### **Getrüffeltes Topinambursüppchen**

mit Kalbsschwanzpraline in Kataifi Teig und Haselnusschaum  
enthält Laktose, Sulfite, Sellerie, Nüsse

### ***Truffled topinambour soup***

*with calf's tail praline in Kataifi dough and hazelnut foam*  
*contains lactose, sulfites, celery, nuts*

26,-

\*\*\*

### **Carabinero**

mit geräuchertem Paprikasud, geschmortem Spitzkohl, Mango und Macadamianüssen  
enthält Krustentier, Laktose, Sulfite, Sellerie, Nüsse, Gluten

### ***Carabinero***

*with smoked bell pepper stock, stewed pointed cabbage, mango and macadamia nuts*  
*contains crustacean, lactose, sulfites, celery, nuts, gluten*

47,-

\*\*\*

### **Variation von der Taube**

mit Sauce „Oriental“, handgerolltem Couscous, Kichererbsen und Perlzwiebeln  
enthält Laktose, Sulfite, Sellerie, Gluten

### ***Variation of pigeon***

*with sauce "oriental", hand-rolled couscous, chickpeas and pearl onions*  
*contains lactose, sulfites, celery, gluten*

44,-

\*\*\*

### **Wagyū Beef**

mit Schalotten-Kirsch Jus und Ravioli von der Bio-Gänseleber,  
Pfifferlingcrème, Pfifferlinge, Sauerkirsch-Gel und gegrillten Schwarzwurzeln  
enthält, Laktose, Sulfite, Sellerie, Ei, Gluten, Pilze

### ***Wagyū Beef***

*with shallot-cherry gravy and ravioli filled with organic goose liver,*  
*chanterelles crème, chanterelles, sour cherry gel and grilled black salsify*  
*contains lactose, sulfites, celery, egg, gluten, mushroom*

57,-

\*\*\*

### **Melonen-Essenz**

mit Ricotta-Cannelloni, bretonischem Mürbeteig und Estragon-Sorbet  
enthält, Laktose, Ei, Gluten, Schalenfrüchte

### ***Melon essence***

*with ricotta cannelloni, breton short pastry and tarragon sorbet*  
*contains, lactose, egg, gluten, edible nuts*

25,-

\*\*\*

### **Rohmilchkäse**

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

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

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

26,50,-

### 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*

### **Gâteau von der Paprika**

mit Salsa verde Coulis und Haselnuss  
enthält, Laktose, Sellerie, Ei, Gluten, Nüsse

### ***Gâteau of bell pepper***

*with salsa verde coulis and hazelnut  
contains, lactose, celery, egg, gluten, nuts*

26,50,-

\*\*\*

### **Essenz von Hokkaidokürbis**

mit Schafskäse-Kürbis-Gnocchi in eigenem Öl  
enthält Laktose, Sellerie, Ei, Gluten

### ***Essence of hokkaido***

*with ewe's cheese pumpkin gnocchi in oil  
contains lactose, celery, egg, gluten*

20,-

\*\*\*

### **Glasierte Schwarzwurzel**

mit Trüffel-Sellerie Sud, konfiertem Eigelb und Wirsing  
enthält Laktose, Sellerie, Ei, Pilze

### ***Glased black salsify***

*with truffle celery stock, confit egg yolk and savoy  
contains lactose, celery, egg, mushroom*

27,50,-

\*\*\*

### **Allerlei vom Pfifferling**

mit Kümmel-Pilzbouillon, gebackener Kartoffelravioli und Frühlingslauch  
enthält Laktose, Sellerie, Ei, Gluten, Pilze

### ***Variation of chanterelles***

*with caraway-mushroom bouillon, baked potato ravioli and spring onion  
contains lactose, celery, egg, gluten, mushroom*

29,-

\*\*\*

### **Im Ganzen gebratener Butternut-Kürbis**

mit Kokos-Zitronengras Sauce, geschmortem Chicorée  
und handgerolltem Couscous  
enthält Laktose, Sulfite, Sellerie, Gluten

### ***Whole fried butternut pumpkin***

*with coconut lemon grass sauce, stewed chicory  
and hand-rolled couscous  
contains lactose, sulfites, celery, gluten*

38,-

\*\*\*

### **Variation von der Feige**

mit gerösteter Mandelcrème und Zitronen-Thymianeis  
enthält Sulfite, Gluten, Soja, Schalenfrüchte

### ***Variation of figs***

*with roasted almond cream and lemon thyme ice-cream  
contains sulfites, gluten, soy, edible nuts*

25,-

\*\*\*

### **Rohmilchkäse**

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

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

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

26,50,-

### 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*

