

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

**Törtchen von mariniertes Bio-Gänseleber**  
mit Birnengelee, Frischkäse, Skyr-Eis und Brioche  
enthält Milch, Gluten, Eier, Sulfite

***Small tart of marinated organic goose liver***  
*with pear jelly, cream cheese, skyr ice-cream and brioche*  
*contains milk, gluten, egg, sulfites*

35,-

\*\*\*

**Geschäumte Schwarzwurzelsuppe**  
mit gebackenem Kalbsbries und Safranschaum  
enthält Laktose, Sulfite, Gluten, Sellerie, Fisch

***Foamed black salsify soup***  
*with baked veal sweetbread and saffron espuma*  
*contains lactose, sulfites, gluten, celery*

26,-

\*\*\*

**Tranche vom Atlantik Kabeljau**  
mit geräuchertem Paprikaschaum, Olivenrisotto und Auberginenkaviar  
enthält Laktose, Sulfite, Gluten, Sellerie, Fisch

***Tranche of Atlantic codfish***  
*with smoked bell-pepper, olive risotto and eggplant caviar*  
*contains lactose, sulfites, gluten, celery*

47,-

\*\*\*

**Roulade von der Wachtel in Baklavateig**  
mit Sellerie und glasierten Portwein-Sauerkirschen  
enthält Laktose, Sulfite, Gluten, Sellerie

***Quail roll in baklava***  
*with celery and glazed port wine sour cherries*  
*contains lactose, sulfites, gluten, celery*

39,-

\*\*\*

**Rosa gebratener Rehrücken**  
mit Nusskruste und Raki Sauce, Ravioli von der Bio Gänseleber, Rosenkohl und Buchenpilze  
enthält Laktose, Sulfite, Gluten, Sellerie, Pilze, Ei

***Pink fried venison***  
*with nut crust and raki sauce, Ravioli filled with organic goose liver,*  
*brussels sprouts and beech mushrooms*  
*contains lactose, sulfites, gluten, celery, mushroom, egg*

48,-

\*\*\*

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

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

26,-

\*\*\*

**Eingelegte Aprikose mit Ziegenjoghurt**  
mit Pinienkerneis und Thymiancrumble  
enthält Gluten, Sulfite, Ei, Laktose, Nuss

***Pickled apricots with goat yogurt***  
*with ice cream of pignon and thyme crumble*  
*contains gluten, sulfites, egg, lactose, 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*

**Winterlicher Salat mit marinierten Zwetschgen**  
Topinambur, Rote-Bete-Vinaigrette und eingelegten Rübchen  
enthält Alkohol, Gluten, Laktose, Sellerie

***Wintry salad with marinated plums***  
*Jerusalem artichoke, beetroot vinaigrette and pickled turnips*  
*contains alcohol, gluten, lactose, celery*

28,-

\*\*\*

**Kürbissuppe „Oriental“**  
mit Ravioli von Feldsalat und schwarzen Walnüssen  
enthält Gluten, Laktose, Sulfite, Sellerie

***Pumpkin soup***  
*with ravioli of lamb's lettuce and black walnuts*  
*contains gluten, lactose, sulfites, celery*

22,-

\*\*\*

**Handgerollter Couscous**  
mit Rapsöljus, Blumenkohl und geschmortem Lauch  
enthält Gluten, Sulfite, Sellerie, Ei

***Handrolled couscous***  
*with gravy of rapeseed oil, cauliflower and braised leek*  
*contains gluten, sulfites, celery, egg*

26,-

\*\*\*

**Linsen Oriental**  
mit Nar Ekşisi Schaum, geschmorter Sellerie, fermentierter Knoblauch und Belper Knolle  
enthält Laktose, Sulfite, Sellerie

***Oriental lentils***  
*with Nar Ekşisi espuma, braised celery, fermented garlic and belper tuber*  
*contains lactose, sulfites, celery*

28,-

\*\*\*

**Dinkelrisotto**  
Trüffel-Gemüse-Jus, in Salz gegarte Navette, geschmorter Treviso Tardivo,  
Portwein-Birne und gepuffter Reis  
enthält Gluten, Laktose, Sulfite, Sellerie

***Spelt risotto***  
*gravy of truffle-vegetables, in salt cooked navette, braised Treviso Tardivo,*  
*port wine pear and puffed rice*  
*contains gluten, lactose, sulfites, celery*

40,-

\*\*\*

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

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

26,-

\*\*\*

**Karottenküchlein**  
mit Frischkäse, Ingwer und Kokos-Basilikumsorbet  
enthält Gluten, Laktose, Nuss

***Carrot cake***  
*with cream cheese, ginger and coconut basil sorbet*  
*contains gluten, lactose, 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*