

Unsere Menüempfehlung von
Küchenchef Florian Glauert

täglich ab 18.00 Uhr

Variation von Gartengurken
mit weißem Tomatenschaum, jungen Maispflänzchen
und mariniertem Saibling

Stubenküken im Pergament
gegart mit Beelitzer Spargel,
Saubohnen und Morchelcreme

US Roastbeef in Sumak Butter gebraten
mit Navettenpüree,
Schnittlauchbisquit und violetter Senf

„Maibowle“, Riesling, Waldmeister,
Erdbeeren, Zitrone, Holunderblüte

Tête de Moine mit Salzkaramell,
Feldsalatcrème und Petimesi

5 Gang Menü	62 €
inklusive korrespondierender Weine	99 €
3 Gang Menü	42 €
(ohne Loup de Mer und Champagnersorbet)	

-logique-

wochentags ab 18.00 Uhr und am Wochenende ab 11.30 Uhr

Vorspeisen €

Schaumbrot von Basilikum mit Kaki,
Ziegenkäse und Cashmere Curry 14

Roh marinierter irischer Lachs mit Hoi Sin,
Mango und Koriander 16

Trüffel „surprise“ mit Muscovado - Essig und Brioche 18

Zwischengang

Velouté von jungem Spinat
mit Onsenei und gepökeltem Schweinerippchen 12

Frühlingsgemüse „à la barigoule“
mit eingemachten Heidelbeeren,
Nonpareilles Kapern und gehobelten Champignons 16

Jakobsmuscheln in Nussbutter pochiert
mit Soubise und Piemonteser Haselnüssen

Zwischengang 15

Hauptgang 28

Hauptgang

Bresse Perlhuhn mit geschmolzenem Frühlingslauch,
Fleuron und Sauce Foyot 24

Loup de Mer auf den Schuppen kross gebraten,
mit glacierten Gurken, Safrangnocchi
und Emulsion von Zitrusfrüchten 26

Pochiertes Rinderfilet mit Lardo, gerösteten Zwiebeln
und Madeiraschaum 29

Dessert

Viele Früchte monochrom 12

I love chocolate 12

Rohmilchkäse mit Chutney und Früchten klein 12
groß 15

-Duke légère-

	€
Kraftbrühe mit Gemüse	8
Bisque vom Maine Hummer mit geschmorten Strauchtomaten	10
Carpaccio Harry`s Bar „Version 1950“	14
Feine weiße Nudeln mit Shiitake, grünem Spargel und getrockneten Tomaten	15
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat	26
Klassische Crème Brûlée	8

-Duke légère Salate-

Ganzer Kopfsalat mit Vinaigrette -und gehobeltem Sommertrüffel	8 18
Gebratener grüner Spargel mit Salsa Verde, Parmesan und Olivenöl	15
Klassischer Ceasar Salad mit Poulardenbrust oder Garnelen, Rosmarin Croûtons und Parmesan	16
Chef Salat „Nouvelle traditionnelle“	18
Büffelmozzarella mit schwarzem Pfeffer, mariniertes Rucola, Himbeeren und Passionsfrucht Vinaigrette	18
Großer Duke Salat mit gebratenem Hühnchen oder Garnelen, geröstetem Speck, Tomaten und Senfvinaigrette	22
Lauwarmer Salat von jungem Gemüse mit gehobeltem Sommertrüffel	25

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.