

the **CORD**

SPEISEKARTE

STARTERS

Ziegenfrischkäse & Mandelkrokant ^{D, E, K, R} Hokkaidokürbis, Karotte, Blutorange & Knäckebrot	19 €
Bio-Knusper-Ei & Röstblumenkohl ^{A, B, D, E, L, R} Junger Spinat, Zitrone & Trüffel	22 €
Fjordforelle & Kamebishi 10 ^{Y E, I, J} Escabeche, rote Bete & Pomelo	20 €
Pulpo & Artischocke ^{D, E, G, Q, R} Paprika, konfierte Tomate & Basilikum	19 €
Kammeiers Fischeintopf ^{A, B, D, E, G, H, I, O, Q} Safran-Knoblauch-Mayonnaise, Crostini, Muscheln, Fenchel & junger Lauch	24 €
Schweinebauch kross & Ponzuzwiebel ^{E, J, Q} Grüne Papaya, Gurke, Koriander & Zitronenöl	19 €
Rindertatar & Bioeigelb ^{B, E, L, R} Fenchel, schwarze Olive & Brunnenkresse	20 €
Unser CORD-Brot ^{A, O} Olivenöl L'Aspromontano von F.lli Fazari	3,50 €

MAINS

VEGETARISCH

Gegrillter Ofenspitzkohl & Sellerietee ^{D, E, Q} 24 €
Porree, Haferwurzel & Buddhas Hand

Karottentortelloni
mit schwarzem Perigord-Trüffel ^{A, B, D, E}

Bioeigelb, Kräuterseitlinge & Urmöhre	Vorspeise	23 €
	Hauptgericht	35 €

SEAFOOD

Seatiger Riesengarnelen ^{D, H, Q} 3 Stück 39 €
Jede weitere Garnele 12 €

Filet vom Loup de Mer für 2 Personen ^{A, D, I} 500 g 95 €

Filet vom Weißen Heilbutt aus dem Atlantik ^{A, D} 150 g 43 €

MAINS

MEAT – GRILL & SHARE

Karree vom Duroc-Schwein ^{D, Q} Baskisches Landschwein & Duroc	300 g	28 €
Irland-Lammhüfte ^{D, Q}	300 g	28 €
US-Rib-Eye ^{D, Q} Nebraska, Maisfütterung	300 g	48 €
Wagyu-Rib-Eye ^{D, Q} Nebraska, Morgan Ranch	300 g	65 €
Wagyu-Navel-Shortrib ^{E, Q} Nebraska, Morgan Ranch	150 g	39 €
Irland-Rinderfilet ^{D, Q} Hereford Prime, Grasfütterung	300 g	49 €
US-Rinderfilet ^{D, Q} Nebraska, Maisfütterung	200 g	42 €
	300 g	63 €
Irland Teres Major/Metzgerstück ^{D, Q} Hereford Prime, Grasfütterung	300 g	28 €
Irland Porterhouse ^{D, Q} Hereford Prime, Grasfütterung	850 g	98 €

SIDES

Spinatsalat ^{E, L, R} Trüffeldressing	5,50 €
Kopfsalat ^{D, E, L, R} Radieschen, Schnittlauch & saure Sahne	4 €
Fritten	4,50 €
Kartoffelpüree ^D	5,50 €
Geschmorte Süßkartoffel ^{D, E}	5,50 €
Wilder Brokkoli ^{D, E}	6,50 €
Grüner Spargel ^{D, E}	6,50 €
Gegrilltes Wurzelgemüse ^{D, E}	5,50 €
Rotwein-Schalottenjus ^{E, Q}	5,50 €
Sauce Bernaise ^{B, D, Q}	4,50 €
Safran-Knoblauch-Mayonnaise ^{B, D, Q}	4 €
Chimichurri ^Q	4 €
Kräuterbutter ^{D, Q}	4 €

SWEETS

Valrhona Manjari & Petersilie ^{C, D, J, K, P} Weiße Schokolade, Banane & Erdnuss	16 €
Apfeltarte & Vanille de Tahiti ^{A, B, D, K, 19} Kakaobutter & Pistazie	14 €
Crème brûlée & Kokos ^{B, D, K} Zwetschge, roter Portwein, Müsli	12 €
Blomeyer's Käse ^{A, B, D, K, N, O, P} 4 Sorten, Früchtebrot & Birnenschutney	16 €

CORD-PRALINEN

Auswahl je Stück ^{D, K, P}	2,50 €
--	--------

Allergene

^A Gluten, ^B Eier, ^C Erdnüsse, ^D Laktose, ^E Sellerie, ^F Sesam, ^G Weichtiere, ^H Krebstiere, ^I Fisch, ^J Soja, ^K Schalenfrüchte, ^L Senf, ^M Lupine, ^N Schwefeldioxid & Sulfite, ^O Hefe, ^P Nüsse, ^Q Knoblauch, ^R Honig, ¹⁹ Gelatine