

HERZLICH WILLKOMMEN IM HERZOG

Wir wünschen Dir genussvolle Stunden. Damit die Vielfalt unserer Karte an einem Abend erlebt werden kann - richten wir die Speisen zu unterschiedlichen Zeitpunkten zum Teilen an.

| | | |
|---------------------|-------|--------|
| — APERITIF — | | |
| Veuve Clicquot Brut | 0,1 l | 13,5 € |
| Ruinart Brut Rosé | 0,1 l | 17,5 € |

HERZOGS ENSEMBLE

Beeftatar / Pilz Paté / Kartoffelscheiben / Edamame / Hummus / Spinatsalat / Brotauswahl / Stattlicher Herzog | 35 € p.P. ab 4 Personen

HERZOGS LIEBLINGE

Klassiker werden im Herzog modern interpretiert und zu einem wohlgedeckten Tisch dürfen die Lieblingsspeisen unserer Hofgarde nicht fehlen.

| | |
|--|---|
| Beeftatar 16,5 € Rösti / Schalotten-Schmand gebeiztes Eigelb / Schnittlauch | Spinatsalat 13,5 € Erdnuss-Chilli-Dressing Gerösteter Sesam |
| Herzogs Pilz Paté 10,5 € Paté / Cornichons Dijon-Senf | Edamame Meersalz 5,5 € + Erdnuss-Yuzu Soße 0,5 € + Chili 0,5 € |

HERZOGS JAGDREVIER

Feinstes Fleisch und frischer Fisch werden hier, tranchiert und filetiert, der herzoglichen Tafelrunde präsentiert.

FLEISCH & FISCH

| | | | |
|---------------------------------|--------|--------------------|--------|
| U.S. IBP Prime Strip Steak 250g | 29,0 € | Saibling in Miso / | 29,0 € |
| Filet von der Färse 200g | 32,0 € | Limetten Miso | |

SAUCEN

| | | | |
|-------------------|-------|-------------------|-------|
| Herzogs BBQ Sauce | 2,0 € | Ardbege Miso Tare | 3,5 € |
| Gremolata | 2,5 € | Jalapeño Ketchup | 2,0 € |
| Salz, Öl, Zitrone | 1,5 € | Trüffel Remoulade | 3,5 € |

DES HERZOGS KRÖNUNG

Denn bekanntlich kommt das Beste zum Schluss und das kulinarische Beisammensein verdient einen süßen Zenit.

- Fondant Chocolat mit Vanilleeis** 10,5 €
- Vegan Key Lime Pie** 10,5 €
Keks-Boden / Limetten-Kokoscreme / Bergamotte
- Herzogliche Eis-Melange** 6,0 €

HERZOGS STREIFZUG

Die weitgereiste Sammlung des Herzogs lädt zu einem gemeinschaftlichen Streifzug durch das Meer, die Berge und in die heimischen Gärten ein.

Herzoglicher Hummus 12,5 €

Spicy Hummus / gebackener Blumenkohl / Gemischte Oliven

Oktopus Carpaccio 14,0 €
Sherry Vinaigrette
Staudensellerie / Shiso

Stattlicher Herzog 12,5 €
Bauernbrot / Prosciutto Cotto
Tête de Moine / Spiegelei
Walnuss-Pesto

Käs-Födy Herzog 12,5 €
Camembert aus dem Ofen
Kräuter-Knoblauch Creme

Herzogs Caesar Salad 11,5 €
Parmesan / Kürbiskerne / Speck
+ 3 Garnelen 12,0 € / + Backhendl 6,5 €

3 Pulled Duck Tacos 16,5 €
"Herzog Style"Blaukraut-Cole-Slaw / Yuzu-Apfel
Koriander / Jalapeño / Avocado

Blumenkohl aus dem Ofen 13,5 €
Brösel-Schmelze / Piment Espelet
Tahina-Chili-Joghurt

Flattened King Size Potato 10,5 €

Dill-Sauerrahm / Walnuss / Rucola / Pinienkerne

+ U.S. IBP Prime Steak Streifen / Röstzwiebel 16,5 € | + Botarga / geräucherter Lachs 10,5 €

DES HERZOGS BEGLEITUNG

Ein geteilter Traum aus "Tischlein deck dich" und einem nähendem Blumenpflücken - nicht nur zu flüssigen Köstlichkeiten.

Brotauswahl 3,5 €Mit drei verschiedenen Dips + 3,5 €
Mit gesalzener Butter + 1,5 €**Psità Manitaria** 7,5 €Gegrillte Austernpilze / Knoblauch
Thymian / Birnen-Balsam**Pimientos de Padrón** 5,5 €

Sherryessig / Rauchsatz

Broccolini 6,5 €

Paprika-Mandel Pesto

Herzogs Kartoffelscheiben 5,5 €

Der Allzeit Klassiker zu jedem Drink

OFFENE WEINE

| | | |
|--|-------|-------|
| RHEINHESSEN Kühling-Gillot Grauburgunder Qvinterra trocken | 0,1 l | 6,0 € |
| FRANKEN Max Müller I Weissburgunder trocken | 0,1 l | 6,0 € |
| RHEINGAU Peter Jakob Kühn Riesling Rheinschiefer trocken | 0,1 l | 7,0 € |
| ÖSTERREICH KAMPTAL M. & A. Arndorfer Grüner Veltliner Strasser Weinberge trocken | 0,1 l | 6,0 € |
| MOSEL Immich-Batterieberg Spätburgunder Rosé feinherb | 0,1 l | 6,0 € |
| ÖSTERREICH KREMSTAL Malat Cabernet Sauvignon Rosé trocken | 0,1 l | 7,0 € |
| PFALZ Studier Cuvée Matura trocken | 0,1 l | 7,0 € |
| RHEINHESSEN Battenfeld-Spanier Spätburgunder Holzfass trocken | 0,1 l | 7,0 € |

SIGNATURE COCKTAILS

Purple Highball12,5 € | light, floral, dry
Belsazar Rosé Vermouth
Pea Flower / Veilchen / Tonic**Rhubarb Fizz**15,0 € | fruity, herbal, citrusy
Belvedere Vodka / Rhabarber
Cordial / Zitrone / Cyder**Rosé & Raspberry Cobbler**17,0 € | floral, fresh, fizzy
Belvedere Vodka / Himbeer
-Shrub / Champagner Rosé**Kaffir Gimlet**14,5 € | fresh, citrusy, smart
Belvedere Vodka / Sipsmith Gin
Kaffir Limette / Limetten Cordial**Basil & Yuzu Smash**14,0 € | herbal, fruity, sweet & sour
Sipsmith Gin / Basilikum
Yuzu / Zitrone**Saffron Sour**14,5 € | fluffy, fruity, light
Belsazar White Vermouth / Orange
Safran / Zitrone / Maracuja Espuma**Sloe Gin Slushy**15,0 € | frozen, refreshing, dry
Sipsmith Sloe Gin / Tonic
Pink Grapefruit | Served frozen**Strawberry Mojito**13,5 € | fresh, fruity, fizzy
Brugal Especial Extra Dry Rum
Minze / Erdbeere / Limette / Soda**Italian Collins**14,5 € | herbal, citrusy, fruity
Sipsmith Gin / Limoncello
Rosmarin / Zitrone / Soda**Earl Grey Sour**14,0 € | fruity, herbal, citrusy
Makers Mark Bourbon
Earl Grey / Pfirsich / Zitrone**Marmelade Margarita**herbal, bittersweet, fruity | 15,0 €
El Jimador Blanco Tequila / Limette
Amaro Montenegro / Orangenmarmelade**Szechuan Mule**spicy, fizzy, aromatic | 15,0 €
Sipsmith Gin / Szechuan Pfeffer
Limette / Ingwer / Gurke**Amarettini Sour**sweet & sour, velvety, smooth | 13,5 €
Belvedere Vodka / Zitrone
Amarettini Sirup / Minze**Over Night**fruity, dark, intense | 15,0 €
Sipsmith Sloe Gin / Bourbon / Vanille
& Tonka / dunkle Beeren / Zitrone**Mango Mai Tai**tikki, caribbean, intense | 16,0 €
Brugal Anejo Rum / Orgeat
Mango / Limette / Gewürze**Blood Orange Negroni**elegant, bittersweet, mediterranean | 15,0 €
Sipsmith Gin / Campari
Verjus / Vermouth / Blutorange**Truffle Martinez**luxury, elegant, robust | 45,0 €
Hennessy XO / Vermouth / Maraschino
Bitters / Trüffel Öl / Ardbeg Spray**Salted Caramel Old Fashioned**elegant, bittersweet, mediterranean | 15,0 €
Makers Mark Bourbon / Bitters
gesalzene Karamell / PX Sherry**Rusty Nail**elegant, intense, aromatic | 17,0 €
Highland Park 12 Single Malt
Drambuie / Verjus / Short Bread Crusta**Tonka Manhattan**intense, elegant, smooth | 18,0 €
Toki Japanese Whisky / Portwein
Tonka / Verjus / dunkle Schokolade

GIN & TONIC

Herzogs Gin Tonic 11,0 €

Sipsmith Gin / Limettenzeste / Herzog Tonic Water

Roku | Jp 8,5 €Kirschblüte / Sencha Tee
Sansho Pfeffer**Napue | Fin** 13,5 €Birkenblätter
Cranberries / Sanddorn**Nikka Coffey Gin | Jp** 12,5 €

Yuzu / Apfel / Kabosu

Ferdinands Quitte | De 10,5 €

Quitte / Lavendel / Weinrose

Le Gin | Fr 8,5 €

Apfel / Vanille / Ingwer

Saffron | Fr 7,5 €

Safran / Fenchel / Orangenschale

Marconi | It 11,5 €Muskateller Trauben
Kardamom / Bergkiefer**Malfy Con Limone | It** 7,5 €Zitronenschale
Koriandersamen / Anis

Alle Fever Tree Mixer (Indian-, Mediterranean-, Light Tonic) für + 4,0 €

LONG
DRINKS**Moscow Mule** 12,5 €

Belvedere Vodka / Limette / Gurke / Fever Tree Ginger Beer

Cuba Libre 16,0 €

Brugal 1888 Rum / Coca Cola / Limette

Dark & Stormy 8,5 €

Goslings Black Seal Rum / Fever Tree Ginger Beer / Limette

Pimm's Cup 14,0 €

Pimm's No. 1 / Limonade / Gurke / Minze / Beeren

Lynchburg Lemonade 13,5 €

Jack Daniel's / Triple Sec / Limette / Limonade

Paloma 11,5 €

Tequila / Limette / Salz / Pink Grapefruit

American 10,5 €

Campari / Vermouth / Soda

Vodka Soda 10,0 €

Belvedere Vodka / Limette / Soda

Vodka Red Bull 12,0 €

Belvedere Vodka / Red Bull