

## VORSPEISEN

<b>Fischsuppe The Court Bar &amp; Grill</b> <sup>a,b,c,d,i</sup> Safranrouille   Croûtons	17 €
<b>Ceviche vom Lachs</b> <sup>d,f,2</sup> Gurke   Apfel   Kokos	19 €
<b>Schwertmuscheln</b> <sup>b,i</sup> Pernod   Kirschtomaten	18 €
<b>Rindertatar Klassik</b> <sup>c,g</sup> Crème fraîche   Blaue Chips	25 €
<b>Flanksteak Wagyu Dry Aged Tataki</b> <sup>f</sup> Auberginekaviar   Kräuterseitlinge	33 €
<b>Kalbsbäckchen</b> <sup>d,i,n</sup> Hummerlinsen   Jacobsmuscheln	19 €
<b>Rote Bete (Vegetarisch)</b> <sup>g</sup> Schafskäse   Rucola   Pinienkerne   Honig	16 €

## AUSTERN

Wahlweise vom Grill

<b>Fin de Claire Nr. 3</b> <sup>n</sup> , 6 Stück	<b>Vinaigrette zur Auswahl:</b> Limonchellovinaigrette Himbeervinaigrette Schalottenvinaigrette	31 €
<b>Boutrais Céline Nr. 2</b> <sup>n</sup> , 6 Stück		37 €
<b>Gillardeau Nr. 3</b> <sup>n</sup> , 6 Stück		52 €
<b>Austern Rockefeller</b> <sup>g,n</sup> Spinat   Hollandaise   überbacken 3 Stück		19 €
<b>Austernschaumsüppchen</b> <sup>a,g,n</sup> Schwarzbrot		14 €
<b>Plateau de fruites de mer</b> <sup>b,n</sup> Fin de Claire Nr. 3, 6 Austern   Bulots   4 Langustino   Nordsee Krabben 100g   Cocktailsauce   Aioli   Schalottenvinaigrette		51 €
<b>wahlweise mit:</b> + Halber Hummer (Bretagne) <sup>b</sup>		+ 44 €

## VOM GRILL - STEAK

<b>Wagyu Flanksteak Dry Aged</b> Deutschland Eifel   200g	47 €
<b>Wagyu Entrecôte Dry Aged</b> Deutschland Eifel   300g	134 €
<b>Wagyu T-Bonesteak Dry Aged</b> Deutschland Eifel   700g - 800g	285 €
<b>Wolowina Flap Steak</b> Deutschland   300g	27 €
<b>Wolowina Rinderfilet</b> Deutschland   200g	29 €
<b>Nordish Veal Kalbskotelett</b> Deutschland   350g - 400g	39 €
<b>Prignitzer Maishähnchenbrust</b> Deutschland   250g	19 €
<b>Entrecôte</b> Irish Nature   300g	42 €
<b>Rinderfilet</b> Irish Nature   200g	36 €

## VOM GRILL - SEAFOOD

<b>Blauflossen Tuna<sup>d</sup></b> Spanien, Aqua Kultur, 200g	48 €
<b>Steinbutt Filet<sup>d</sup></b> Spanien, Zucht, 200g	29 €
<b>Halber Hummer<sup>b</sup></b> Betagne, 250-300g	44 €
<b>Langostinos<sup>b</sup></b> Dänemark, 8 Stück	37 €
<b>Wolfsbarsch (im Ganzen)<sup>d</sup></b> Kroatien, Aqua Kultur, 500g	24 €
<b>Lachssteak<sup>d</sup></b> Norwegen, Aqua Kultur, 200g	19 €

**Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht**

**Steaks ab Medium Well werden im Butterfly Cut gegrillt**

## BEILAGEN

Wildkräutersalat in Hausdressing <sup>°</sup>	7 €
Rübchen geschmort	5 €
Wilder Brokkoli	5 €
Austernpilze gebraten	6 €
Trüffel Pommes Frites	10 €
Trüffelpolenta <sup>g,i</sup>	10 €
Kartoffelgratin <sup>g</sup>	6 €
Süßkartoffel Püree <sup>g</sup>	7 €

## HOMEMADE SAUCEN

Aioli <sup>°</sup>	2 €
Kräuterbutter <sup>g</sup>	3 €
Cocktailsauce <sup>°</sup>	3 €
BBQ Sauce	4 €
Guacamole	4 €
Portwein Gewürz Jus	7 €
Hummer Bisque <sup>b</sup>	7 €
Trüffel Jus	8 €

**TO SHARE | SURF & TURF <sup>a,b,g</sup>**  
**(Ab 2 Personen)**  
**Serviert auf einer Platte**

Irisches Entrecôte 300g | Langostinos | Stabmuscheln | Vongole |  
Meeres Spargel | konfierter Knoblauch 42 € p.P.

**Dazu: Auswahl an 2 Beilagen und 2 Soßen**

**wahlweise mit:**

+ Halber Hummer (Bretagne) <sup>b</sup> + 44 €

**SPEZIAL**

**Surf & Turf Burger** 49 €  
180g Wagyu Patty | Hummer | Brioche | Avocado | Tomate |  
Cocktail Sauce | Trüffel Pommes Frites

**NEW MEAT (VEGAN)**

**Pulled Beef Burger <sup>a</sup>** 31 €  
Apfel-Coleslaw | Tomate | Wedges

**Flank Steak Teriyaki <sup>f</sup>** 34 €  
Wilder Brokkoli | Süßkartoffelpüree

**VEGETARISCH**

**Gemüse-Ziegenkäsetörtchen <sup>f</sup>** 24 €  
Paprika | Zucchini | Aubergine | Cipollini

**Gemüse Curry auf 5 Korn <sup>i</sup>** 26 €  
Zuckerschoten | Süßkartoffeln | Brokkoli | Kokos

**DESSERT**

Praliné- Crème Brûlée <sup>g</sup> 13 €

Tarte Tatin | Grand Marnier | Crème Fraîche <sup>a</sup> 14 €

Schokoladensorbet | Brownie | Kaffeelikör <sup>a</sup> 13 €

# GETRÄNKE

## APERITIF

<b>Negroni</b> Gin   Campari   Roter Wermuth   Orangenzeste	14.5 €
<b>Negroni Sbagliato</b> Campari   Roter Wermuth   Prosecco   Orangenzeste	15.5 €
<b>Boulevardier</b> Maker's Mark Bourbon   Campari   roter Wermuth   Orangenzeste	14.5 €
<b>Campari Soda   Orange</b> Soda Fever Tree oder Orangensaft Van Nahmen   Fever Tree Dry Tonic	12.5 €
<b>Campari Spritz</b> Campari oder Aperol mit Prosecco Nobile & Soda aus dem Siphon	14.5 €
<b>Americano</b> Campari & Roter Wermuth Soda Zitronenzeste	12.5 €
<b>Aperol Spritz</b> Prosecco   Aperol   Soda	13.5 €
<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet Blanc   Schweppes Wild Berry   Beeren	14.5 €
<b>Hugo</b> Prosecco   Holunderblütensirup   Soda   Minze	13.5 €
<b>La Gitana</b>	10.5 €

## PROSECCO & CHAMPAGNER

Conca d'oro Prosecco Cuvée Oro	0,1 l 8 € 0,75 l 49 €
Conca d'Oro Prosecco Rosé Millesimato	0,1 l 10 € 0,75 l 55 €
Moët & Chandon Imperial Brut	0,1 l 18 € 0,75 l 130 €
Moët & Chandon Rosé Imperial Brut	0,1 l 23 € 0,75 l 155 €

## BIER

Radeberger Pils	0,33 l	5.5 €
Radeberger Pils alkoholfrei	0,33 l	5.5 €
Schumacher Alt	0,33 l	5.5 €
König Ludwig Weizen	0,5 l	6.5 €
König Ludwig Weizen alkoholfrei	0,5 l	6.5 €

## LONGDRINKS

<b>Gin Tonic</b> Tanqueray Dry Gin   Tonic Water Fevertree	15 €
<b>Whiskey Cola</b> Bulleit Bourbon   Coca Cola	15 €
<b>Rum Cola</b> Havana Club 3 yr   Coca Cola	13.5 €
<b>Vodka Lemon</b> Absolut   Bitter Lemon Fevertree	13.5 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola	0,2 l	5 €
Coca Cola zero	0,2 l	5 €
Sprite	0,2 l	5 €
Fanta	0,2 l	5 €
Ginger Ale Fevertree	0,2 l	6 €
Ginger Beer Fevertree	0,2 l	6 €
Mediterranean Fevertree	0,2 l	6 €
Premium Indian Fevertree	0,2 l	6 €
Bitter Lemon Fevertree	0,25 l	4.5 €
Taunus Quelle Medium	0,75 l	9 €
Taunus Quelle Still	0,75 l	9 €
Taunus Quelle Medium	0,25 l	4.5 €
Taunus Quelle Still	0,25 l	4.5 €

# GETRÄNKE

## DIGESTIF

4 cl

Southern Comfort Black	8 €
Amaro Averna	8 €
Amaro Ramazotti	8 €
Düsseldorfer Killepitsch	8 €
Jägermeister	8 €
Sambucca	8 €
Limoncello	8 €
Baileys	8 €
Fernet-Branca	8 €
Schladerer Roter Williams Brand	8 €
Dom Benedictine	8 €
Grappa Nonino Chardonnay	13 €
Grappa La Donna	21 €

## RUM

4 cl

Ron Zacapa Sistema Solera	16.5 €
Botucal Ron Antiguo	9.5 €
Havana Club 3yr	8.5 €
Havana Club 7 yr	9.5 €
Gosling's	8.5 €
Don Papa	9.5 €
Plantation XO	13.5 €
Bicenta Bicentenario	13.5 €

## BOURBON

4 cl

Bulleit	10.5 €
Maker's Mark	9 €
Jim Beam Rye	9 €
Woodford Reserve	11 €
Wild Turkey	8 €
Mitchers Straight Rye	11 €
Bookers	11 €
Evan Williams Single Barrel	11 €
W.L. Weller	13 €

## GIN

4 cl

American Gin Few	10 €
Death's door	12 €
Haymans Old Tom Gin	15 €
No 209 Gin	14 €
Junipero Gin	12 €

## WHISKEY

4 cl

Wild Turkey Rye	8 €
Jameson	8 €
Chivas Regal 12 yr	9.5 €
Johnnie Walker Black	10.5 €
Glenfiddich 12 yr	12.5 €
Glenfiddich 18 yr	18 €
Oban 14	14.5 €
Talisker 10 yr	11 €
Lagavulin 8 yr	11.5 €
Laphroaig 10 yr	12.5 €

## COCKTAILS

Whiskey Sour	13.5 €
Amaretto Sour	13.5 €
Aperol Sour	13.5 €
Espresso Martini	15 €
Negroni	13.5 €
Mojito	13.5 €
Cosmopolitan	13.5 €
Gin Fizz	13.5 €
Manhattan	14.5 €
Old Fashioned	13.5 €
Dark + Stormy	13.5 €
Margarita	13.5 €

## HEIßGETRÄNKE

Café Americano	4 €
Espresso / Espresso Macchiato	4 €
Espresso Coretto mit Sambucca	6.5 €
Espresso Coretto mit Grappa	6.5 €
Espresso Coretto mit Baileys	6.5 €
Cappuccino	4.5 €
Latte Macchiato	4.9 €

# WEINKARTE

## WEISSWEINE

0,15 L 0,75 L

### Deutschland - Mosel -

#### 2022 Rotschiefer Riesling Kabinett

Duft nach weißem Pfirsich, elegant und Extrakt reich, feinherb  
Weingut Van Volxem - Mosel.

9.7 € 48.5 €

### Rheingau

#### 2020 August Esser

Schöne frische Riesling-Nase nach grünem Apfel und Zitrusfrucht. Am  
Gaumen feine Frucht und zarte Mineralik - ein genauso typischer wie  
unkomplizierter Rheingau-Riesling, der begeistert.

10.3 € 51.5 €

### Rheinhessen

#### 2020 Dreissigacker Weissburgunder

Durch die lange Lagerung auf der Hefe sowie den Ausbau des  
Weines im Holz entwickelt der Einzigacker Weissburgunder seine  
besonderen Merkmale - würzige Röstaromen, den kraftvollen  
Charakter und wunderbar austarierte Eleganz.

49.5 €

### Frankreich - Loire -

#### 2021 Sauvignon Touraine Oisly ,L'Elegante' AC

Vieilles Vignes - feinwürziges Bouquet, mineralische Länge,  
harmonisch.

9.3 € 46.5 €

#### 2020 Pouilly Fumé 'Kimeride' AC

Ausgeprägter Duft nach Wiesenblumen, Hauch von Stachelbeere,  
nachhaltig Domaine Jean Pabiot - Loire.

72.5 €

#### 2022 Sancerre Blanc - Serge Laloue AC

Duftet nach weißen Blüten und Marillen, etwas Limette, viel Körper  
Domaine Serge Laloue - Loire.

14.5 € 72.5 €

#### 2022 Chablis Louis Michel

Aromatisches Bouquet von weißen Blüten, Zitrusfrüchten und  
Gewürzen, deutlich mineralisch geprägt mit viel saftiger Fülle am  
Gaumen.

96.5 €

#### 2020 Pouilly Fuissé 1er Cru - Domaine Les Vieux Murs AC

*Monopol-Lage*

Feine Noten von Aprikosen und Orangenschale, komplexe Fruchtfülle,  
konzentriert Domaines Paquet - Bourgogne.

115 €

#### 2020 Sancerre Berthier

Hellstrohgelb mit grünen Reflexen, Grapefruit, weiße Blüten,  
mineralisch, voll, seidig.

12.5 € 62.5 €

### Frankreich - Burgund -

#### 2021 Jadot Chardonnay

Zum Teil in Holz vergoren zeigt der Wein eine wunderbare Balance  
aus zarter Cremigkeit und aromatischer Frische, Feiner  
Essensbegleiter.

76 €

Eine weitere Auswahl an Weinen und Raritäten finden Sie in unserer AQ Weinkarte.

Alle Preise in EUR, inklusive MwSt. und Bedienungsgeld

# WEINKARTE

## ROSÉ

0,15 L

0,75 L

### Frankreich - Provence -

#### 2022 Clos Mireille Rosé - Cotes de Provence AC

Enormes Fruchtspiel, reife rote Beeren, Hauch von Zitrus, eleganter Nachhall Domaines Ott - Provence.

90.5 €

#### 2021 Hecht & Banier Rosé

Wunderbar vital & frisch, weiche Tanine, besondere Würze.

10.8 €

54 €

## ROTWEINE

### Frankreich - Rhone -

#### 2021 Chateauneuf du Pape Rouge 'Les Sinards' AC

Kräftiges Bouquet von Waldbeeren und Tabak, Röstaromen, Kaffeenoten, gute Struktur.

118.5 €

#### 2011 Chateauneuf du Pape

Beaucastle, Nahezu schwarzes Purpur, im Bouquet viel schwarze Kirschrucht, auch Brombeere, Cassis, geröstetes Fleisch, schwarzer Pfeffer, Kräuter der Provence, Lakritz und ledrige Noten.

Am Gaumen extrem gehaltvoll, unglaublich komplex und dicht.

245 €

#### 2018 M.Chapoutier Gigondas

Tiefdunkel im Glas, erinnert an salziges Lakritz, Sauerkirsch, sehr voller Wein, kaum Tannine, etwas rau.

79.5 €

### Frankreich - St. Emilion / Bordeaux

#### 2018 La Trinitie

Weich, samtige Tannine, feine Gewürze, Vanille und Eichennoten, langanhaltend und würzig.

13.5 €

68.5 €

### Frankreich - Languedoc -

#### 2021 La Circulate Merlot (Bio)

Aromen von dunklen roten Früchten, angenehme Struktur, fruchtig, saftig.

38.5 €

### Frankreich - Burgund -

#### 2019 Jadot Pinot Noir

Leuchtendes Rubinrot, entwickelt beim Heranreifen elegante, granatfarbene Reflexe Duft: sehr aromatisch mit Noten von rotem Fruchtkompott, schwarzen Johannisbeerblüten.

11.7 €

58.5 €

### Portugal - Douro -

#### 2018 Chryseia - Douro DOC

Anklänge von schwarzen Kirschen und dunklen Waldfrüchten, zartes Nougat, Zedernholz Prats & Symington - Douro.

172 €

Eine weitere Auswahl an Weinen und Raritäten finden Sie in unserer AQ Weinkarte.

Alle Preise in EUR, inklusive MwSt. und Bedienungsgeld



Willkommen im **The Court - Bar & Grill**, unserem nachhaltigen und regionalen Restaurant, wo Genuss und Verantwortung Hand in Hand gehen! Wir sind stolz darauf, Ihnen ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis zu bieten, das nicht nur Ihren Gaumen verwöhnt, sondern auch die Umwelt schont.

Unsere Philosophie basiert auf drei Säulen: **Nachhaltigkeit, Regionalität und Qualität**. Jeder Schritt in unserem Restaurant wird mit Sorgfalt und Rücksicht auf die Natur unternommen.

## Nachhaltigkeit:

Bei uns steht der schonende Umgang mit den Ressourcen im Fokus. Wir beziehen unsere Lebensmittel von lokalen Bio-Bauern und Lieferanten, um die CO<sub>2</sub>-Bilanz zu optimieren und die regionale Wirtschaft zu unterstützen.

## Regionalität:

Unsere Speisekarte spiegelt die Vielfalt und Frische der regionalen Zutaten wider. Vom knackigen Gemüse bis hin zum zarten Fleisch – alles stammt aus der nächstmöglichen Umgebung, so wie zum Beispiel unser Wagyu Beef, welches wir aus der Eifel beziehen. So garantieren wir Ihnen nicht nur einen einzigartigen Geschmack, sondern auch eine hohe Transparenz bezüglich der Herkunft unserer Produkte.

## Qualität:

Unsere Küchendirektorin Claudia Schröter ist Meisterin ihres Fachs und zaubert zusammen mit ihrem Team, mit viel Liebe zum Detail, außergewöhnliche Gerichte. Wir setzen auf saisonale Rezepte, um die natürlichen Aromen zu bewahren und Ihnen immer wieder neue kulinarische Entdeckungen zu bieten.



### **Zusatzstoffe**

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. gewachst
13. genetisch verändert
14. enthält eine Quelle von Phenylalanin

### **Deklarationspflichtige Allergene**

- a. Glutenhaltiges Getreide
- b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h. Schalenfrüchte
- i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l. Schwefeldioxid und Sulphite
- m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse