



HERBST MENÜ EMPFEHLUNG | FALL MENU RECOMMENDATION

Kürbiscremesuppe | Kokos | Chili | Ingwer (j; l) 
pumpkin soup | coconut milk | chili | ginger

Entenbrust | Kraftjus | gebratener Wirsing | Amarena-Kirschravioli (a; c; f; g; h; i)
fried duckbreast | jus | fried savoy | amarena-cherry ravioli

ODER

Marinierter Schwertfisch

Kürbis – Kartoffelrösti | gebratene Waldpilze | Salatbouquet | Kräuterschmand (f; g)
marinated swordfish | pumpkin – potato rosti | fried wild mushrooms | salad bouquet | sourcream

ODER

Trüffelpasta 

Spaghetti | Trüffelrahmsauce | frischer Herbsttrüffel, am Tisch gehobelt (a; c; g; i)
spaghetti | truffle cream sauce | fresh truffle, planed by table

Kastanien-Tonkabohnen Crème Brûlée (c; g; h) 
chestnut-tonka bean crème brûlée

3-Gang Menü | inklusive Weinbegleitung 0,1 l pro Gang
3-course menu | inclusive wine pairing 0,1 l per course

55,00 € | 78,50 €

3-Gang Menü vegetarisch | inklusive Weinbegleitung 0,1 l pro Gang
3-course menu vegetarian | inclusive wine pairing 0,1 l per course

45,00 € | 68,50 €

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

All prices in euro incl. VAT

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht

All weights respective to raw weights

Dorint · Hotel · Düren · Moltkestraße 35 · 52351 Düren

Ein Angebot der | An offer of | Dorint Hotels Betriebs GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln

