



**Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit
bei uns im konrad Restaurant!**

Have a pleasant time with us at konrad Restaurant!

Tim Schmidt

Executive Chef

Elisa Klinkhammer

Restaurant Manager

Zusammen mit den Teams aus Küche und Service.

Together with the teams of kitchen and service.

APPETITHAPPEN

APPETIZER

Wildkräutersalat
Avocado ∞ gratinierter Picandou ∞ Koriander-Chili Dressing ∞ Cashewnüsse
Salad of wild herbs
avocado ∞ baked picandou ∞ coriander- chili dressing ∞ cashew nuts
€ 9

(2, 11, 12, 15, 17, 18, 20)



Büffelmozzarella
Thymianhonig ∞ Ciabattachip ∞ Tomaten-Aprikosen-Chutney
Buffalo mozzarella
thyme honey ∞ ciabatta bread ∞ tomato-apricot-chutney
€ 12

(2, 4, 5, 10, 11, 14, 16, 18, 21)

Zweierlei vom Oktopus
Salsa Rossa ∞ Kartoffelespuma
Octopus duet
salsa rossa ∞ potato spume
€ 14

(11, 14, 18, 21, 23)

Hausgebeizter Lachs
Zweierlei Mousse von der Bete ∞ Wasabi
Home – pickled salmon
two typed of beet root mousse ∞ wasabi
€ 16

(11, 12, 14, 18, 20, 21, 22)

Rindertatar
pochiertes Wachtelei ∞ Brioche
Beef tatar
poached quail egg ∞ brioche
€ 18

(11, 14, 15, 16, 19, 21, 22)

SÜPPCHEN

SOUP

Beef Tea
Zitronengras ∞ Rinderfilet
Beef Tea
lemongrass ∞ beef filet
€ 10
(19, 22, 25)

Scharfe Kokosnusssuppe
Wakame Salat ∞ gebratene Jakobsmuschel
Spicy coconut soup
wakame salad ∞ fried scallop
€ 14
(2, 3, 4, 10, 11, 15, 17, 18, 20, 21, 22, 23, 24)

TEIGWAREN

PASTA

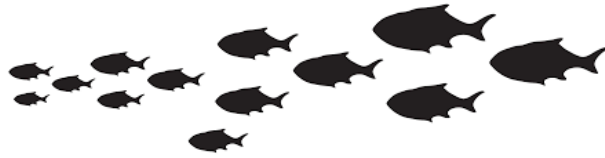
Linsenstrudel
Schalottenpüree ∞ Curryschaum
Lentils strudel
shallots ∞ curry foam
€ 16
(2, 3, 4, 9, 11, 14, 15, 18, 20)
)



Gnocchi 
Salbeibutter ∞ Pancetta ∞ Rosmarinkirschen
Gnocchi
sage butter ∞ pancetta ∞ rosemary cherries
€ 17
(2, 10, 11, 12, 14, 16, 18, 19, 21)

Ziegenfrischkäseravioli
Safran-Gemüsesud ∞ Pinienkerne
Goat cheese ravioli
saffron-vegetable fond ∞ pine nuts
€ 18
(2, 11, 15, 16, 18, 19, 21, 22)





Lachs

Grüner Spargel ∞ Avocado ∞ Pistazienschaum

Salmon

green asparagus ∞ avocado ∞ pistachio foam

€ 22

(11, 14, 15, 16, 18, 23, 25)

Kross gebratener Wolfsbarsch

Hummerfond ∞ Kartoffelstampf ∞ Lauchstroh

Crispy sautéed sea bass

lobster fond ∞ mashed potatoes ∞ leek straw

€ 26

(11, 16, 18, 20, 21, 22, 23, 24, 25)

Thunfisch

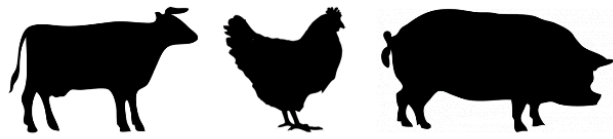
Broccoli- Misocreme ∞ gegrillter Wildbrokkoli

Tuna

broccoli- miso cream ∞ grilled wild broccoli

€ 28

(2, 11, 16, 18, 19, 20, 21, 22, 23)



Maispoulardenbrust

Cous Cous ∞ Babyspinat

Corn-fed chicken breast

cous cous ∞ baby spinach

€ 18

(9, 11, 15, 16, 18, 20, 22)

Lamm Rumpf

Bohnenmousse ∞ Pomme Fondant ∞ Salsa Verde

Rump of lamb

bean mousse ∞ fondant potatoes ∞ salsa verde

€ 24

(11, 18, 21, 22)

Wiener Schnitzel

Petersilienkartoffeln ∞ Blattsalat ∞ Zitrone ∞ Kapern ∞ Preiselbeeren

Wiener Schnitzel

parsley potatoes ∞ leaf salad ∞ lemon ∞ capers ∞ lingonberries

€ 26

(16, 18, 19)

48 Stunden geschmorte Shortribs

Rettichsalat ∞ Sushi Reis

48 hours braised shortribs

radish salad ∞ sushi rice

€ 28

(9, 11, 12, 15, 18, 21, 22, 25)

US BLACK ANGUS BEEF / Rohgewicht
US BLACK ANGUS BEEF / gross weight

Roastbeef
je / each 100g € 10

Flank Steak
je / each 100g € 11

Rinderfilet
Tenderloin
je / each 100g € 14

Kalbskotelette
Veal kotelette
je / each 200g € 18

Saucen

Sauces

Portweinjus
Port wine jus
Schalottensauce
shallot sauce
Hausgemachte Steaksauce
homemade steak sauce
Kräuterbutter 
herb butter
Pfeffersauce
pepper sauce

Beilagen

Side dishes

Pommes Frites		€ 4
French fries		
Baby Spinat		€ 4
Baby spinach		
Fingerkarotten		€ 5
Carrots		
Süßkartoffelpommes		€ 5,5
Sweet potato fries		
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln		€ 6
fried potatoes with bacon & onions		

Alle Grillgerichte sind inklusive einem Beilagensalat und einer Sauce

Unsere Steaks servieren wir Medium Rosa

All steak & grill dishes including one green salad and one sauce of your choice

Our steaks are served medium

ABSPANN

END CREDITS

Crème Brûlée von weißer Schokolade
Pfirsichsorbet
White chocolate crème brûlée
peach sherbet

€ 8

(11, 15, 18, 19)



Tarte Tatin
Tonkabohneneis
Tarte Tatin
tonka bean ice cream

€ 9

(9, 11, 15, 16, 18,

Oreo Trifle
Milcheiscream
Oreo trifle
Milk ice cream

€ 11

(9, 11, 15, 16, 18, 19)



Internationale Käseauswahl
Feigensenf
International cheese selection
fig mustard

€ 14

(1, 2, 4, 11, 15, 16, 18, 20)

Kennzeichnung der Zusatzstoffe & Allergene:

Labeling of additives & allergens:

Zusatzstoffe | Additive

- 1 mit Farbstoff | *With colouring agent*
- 2 mit Konservierungsstoff | *With preservatives*
- 3 mit Geschmacksverstärker | *With flavour enhancer*
- 4 mit Süßungsmittel(n) | *With sweeteners*
- 5 geschwärzt | *Blackened*
- 6 enthält eine Phenylalaninquelle | *Contains a source of phenylalanine*
- 7 mit Antioxidationsmittel | *Contains antioxidant*
- 8 mit Phosphat | *With phosphate*
- 9 gewachst | *Waxed*
- 10 geschwefelt | *Sulfur-treated*
- 11 mit einer Zuckerart & Süßungsmittel | *With sugar*
- 12 unter Schutzatmosphäre verpackt | *Packed under protective atmosphere*
- 13 konserviert mit Thiabendazol | *Tinned / preserved*
- 14 nach der Ernte behandelt | *After crop handled / discussed*



Vegetarisch | *Vegetarian*

Enthält Schweinefleisch | *Contains pork*

Allergene | Allergens:

- 15 Nüsse/Hülsenfrüchte | *Nuts*
- 16 Gluten | *Gluten*
- 17 Sojaprodukte | *Soy*
- 18 Milcheiweiß | *With milk protein*
- 19 Eier | *Eggs*
- 20 Sesamsamen | *Sesame seed*
- 21 Senf | *Mustard*
- 22 Sellerie | *Celery*
- 23 Fisch | *Fish*
- 24 Krustentiere/Muscheln | *Seafood*

Alkohol | *alcohol:*

25 enthält Alkohol | *contains alcohol*