

## VEREHRTER GAST,

„Pure Nature“ ist für mich nicht nur ein Konzept, sondern eine Lebenseinstellung. Ich fühle mich den besten Produkten verpflichtet, die unsere Natur uns bietet. Durch die kreative und aromastarke Zubereitung dieser ausgewählten Rohstoffe möchte ich Ihnen innovative neue Geschmackserlebnisse und höchsten Genuss bieten. Dazu gehört für mich ebenso der Einsatz von Kräutern, Aromen und Gewürzen, als auch das Spiel mit Texturen und Temperaturen. Mein Küchenstil entwickelt sich aus meinen Erfahrungen, meiner Herkunft und meiner Neugier, die mich immer wieder antreibt, Neues auszuprobieren.

Mein Anspruch ist, bei jedem Gericht geschmacklich exakt auf den Punkt zu kommen. Meine Küche ist weltläufig und modern, doch meine ganz besondere Aufmerksamkeit gilt der neuen deutschen Küche und ihren Produkten, denen ich mit größtem Respekt begegne. Die Qualität der Produkte ist dabei maßgeblich entscheidend, ob nun ein Bachsaibling aus dem bergischen Land oder ein Steinbutt aus der Bretagne. Ich lege größten Wert auf kurze Wege, den Aspekt der Nachhaltigkeit und fühle mich der Umwelt verpflichtet.

Durch die besondere Leichtigkeit der Gerichte möchte ich Ihnen überraschende Geschmackserlebnisse bieten, die lange in Erinnerung bleiben und zum Wiederkommen und Neuentdecken einladen sollen. Für mich ist „Pure Nature“ gleichbedeutend mit purem, unverfälschtem Genuss.

Ich lade Sie ein, eine Küche zu genießen, die Ihnen meine Vorstellung von geschmacklicher Präzision zu einem sinnlichen Erlebnis macht und wünsche Ihnen dabei viel Vergnügen.



Nils Henkel

### **DAS TEAM VOM GOURMETRESTAURANT LERBACH**

BENOÎT BABAYÉ ◊ MORITZ BLASS ◊ CARSTEN DAMMANN ◊ CANAN DREBERT ◊ NORMEN ELLER  
BASTIAN FALKENROTH ◊ FRÉDÉRIC GUILLON ◊ JULIAN KARR ◊ TERESA KEMPER ◊ CHRISTOPHER  
KÜMPER ◊ KARL-EMIL KUNTZ ◊ MARCUS LANGER ◊ PETER MÜLLER ◊ GUNTMAR ÖTTL  
DOROTHEE PREUSS ◊ THOMAS SOMMER ◊ ROBERT STADTHERR ◊ ANDRÉ THOMANN

# DEGUSTATION PURE NATURE

---

## AMUSE BOUCHE

### FLUSSKREBSE

GURKE ◦ KRÄUTEREMULSION ◦ JOHANNISBEEREN ◦ DICKMILCH

### SEETEUFEL

PURO DE BELLOTA SCHINKEN ◦ PALBOHNEN IM BOHNENKRAUTSUD

### GERÄUCHERTES FELCHENFILET

HOLUNDERKAPERN-VINAIGRETTE ◦ PETERSILIE ◦ FELCHENKAVIAR

### SAUTIERTE WILDGARNELE

WASSERMELONE ◦ ZITRONENVERVEINE ◦ PONDICHERYPFEFFER

### GEBRATENE GÄNSELEBER

ZUCKERMAIS ◦ JUNGE ERBSEN ◦ VANILLEESSIG

### REHRÜCKEN MIT PFEFFER

KÜMMELJUS ◦ ROTE BETE ◦ WALDPILZE ◦ REHBEUSCHERL

### TOMATE – MOZZARELLA

BASILIKUMSORBET ◦ OLIVENÖL

### ZWETSCHGEN UND MIRABELLEN

MACAESCHOKOLADE ◦ MARZIPAN ◦ ZIMTBLÜTE ◦ EBERRAUTE

## SÜSSE NASCHEREI

195.- EUR

◦ OHNE DIESE GERICHTE 160.- EUR

WIR SERVIEREN UNSER DEGUSTATIONSMENÜ TISCHWEISE

# MENÜ PURES GEMÜSE

---

## AMUSE BOUCHE

### SOMMERTOMATEN

ZIEGENKÄSE ◦ PINIENKERNE ◦ BASILIKUM

### MEDITERRANES GEMÜSE

ARTISCHOCKEN-KORIANDERSUD ◦ GELIERTE ZITRONE

### POCHIERTES LANDEI

BOUILLON VON GERÖSTETEM REIS ◦ MISOCREME ◦ ALGENSALAT

### WURZELN UND STEINPILZE

GRÜNE KAROTTENJUS ◦ APRIKOSE ◦ STEINPILZSCHNITTE

### BROMBEERE & SESAM

MUSCOVADO-KARAMELLEIS ◦ MALTWHISKYSAUCE

### WEINBERGPFIRSICH MIT VERVEINE

IVOIRESCHOKOLADE ◦ MULTBEEREN

## SÜSSE NASCHEREI

145.- EUR

# VORSPEISEN

---

<b>SAUTIERTE SCHWERTMUSCHEL</b>	36
EISMEERGARNELEN ◦ FENCHEL-VINAIGRETTE ◦ FENCHELSAND	
<b>FLUSSKREBSE</b>	38
GURKE ◦ KRÄUTEREMULSION ◦ JOHANNISBEEREN ◦ DICKMILCH	
<b>TATAR VOM SIMMENTHALER RIND</b>	42
TRÜFFELCRÉME ◦ OCHSENMAULSALAT ◦ ROTE BETE	
<b>ENTENLEBERSCHNITTE</b>	44
BIRKENSaft ◦ PILZE ◦ MALZÖL ◦ SÜSSDOLDE	

# ZWISCHENGERICHTE

---

<b>ZWEI SÜPPCHEN</b>	36
ERBSENCRÉME ◦ BRETONISCHER HUMMER BOUILLON VON GERÖSTETEM REIS ◦ MAKRELE ◦ MISORAVIOLI	
<b>MARINIERTE SARDINEN</b>	32
GRÜNE BOHNEN ◦ ZITRONEN ◦ ESSIGSCHALOTTEN	
<b>BRETONISCHER HUMMER</b>	44
RÖSTZWIEBELSUD ◦ VOGELMIERE ◦ HUMMERBUTTERBROT	
<b>GERÖSTETER SCHWEINEBAUCH</b>	36
BOCKSHORNKLEEEJUS ◦ MARINIRTER RETTICH ◦ SAUERKLEE	
<b>GEBRATENE GÄNSELEBER</b>	46
STEINPILZE ◦ KAFFEE-EMULSION ◦ APRIKOSENGELEEE	

# FISCHGERICHTE

---

<b>MILD GERÄUCHERTER BACHSAIBLING</b>	44
VINAIGRETTE VON HOLUNDERKAPERN ◦ BLATTSALATPÜREE ◦ SAIBLINGSKAVIAR	
<b>STEINBUTTFILET</b>	64
SCHNITTLAUCHSUD ◦ PFIFFERLINGE ◦ OCHSENMARK ◦ BLUMENKOHL	

# FLEISCHGERICHTE

---

<b>GEBRATENES SCHWARZFEDERHUHN – IN 2 GÄNGEN</b>	110
LIEBSTÖCKEL ◦ PFIFFERLINGE ◦ GRÜNER SPARGEL	
<b>LAMMRÜCKEN &amp; GESCHMORTER BAUCH</b>	58
PINIENKERNJUS ◦ KICHERERBSEN ◦ SCHWARZER KNOBLAUCH ◦ GEWÜRZJOGHURT	
<b>REHBOCKRÜCKEN AUS DER EIFEL</b>	58
KÜMMELJUS ◦ ROTE BETE ◦ WALDPILZE ◦ REHBEUSCHERL	
<b>FILET VOM SIMMENTALER RIND</b>	62
TRÜFFEL-ESSIGJUS ◦ ARTISCHOCKEN ◦ TOMATE	