

# DFG

DINNER.

DRINKS.

DRAMA.











## KITCHEN.

Hier entstehen Emotionen. Feuer, Butter, Haltung – jedes Gericht ein Statement aus Handwerk und Leidenschaft. Kein Chichi, keine Show. Nur ehrlicher Geschmack mit Seele.



## DON'T WAIT.

Ankommen, atmen, genießen. Brot, Butter, ein Glas Wein und Du bist mittendrin. Kein Warten, kein Müssen. Nur dieser Moment, in dem der Abend beginnt.



## VORSPEISE.

Frisch, mutig, klar. Kleine Gerichte mit Charakter, die Lust auf mehr machen.



## HAUPTGANG.

Jetzt wird's ernst und schön. Fleisch, Fisch, Veggie – alles mit Power, Persönlichkeit und Seele. Teller, die bleiben – im Geschmack und im Gefühl.



## DESSERT.

Süß, cremig, gefährlich gut. Der letzte Biss, der dich wiederkommen lässt.



# KITCHEN STORY.

Hier riecht es nach Feuer, Butter und Sehnsucht. Es zischt, es lacht, es streitet. Zwischen fliegenden Tellern, flüsternden Ideen und brennender Leidenschaft entsteht etwas, das größer ist als Essen: Emotion. Jeder Gang ein Bekenntnis, jede Sauce eine Haltung.

Wir nehmen das, was uns die Saison schenkt, und machen daraus Geschichten – handwerklich präzise, sinnlich gedacht, kompromisslos gekocht. Bei uns gibt es kein Schema, kein Kalkül, keine Eitelkeit, nur Respekt vor dem Produkt und die Lust, es neu zu interpretieren.

Und wenn Du dann leise nickst – wissen wir, es war richtig.

Das ist DFG. Küche als Kunstform. Geschmack als Haltung. Drama als Stilmittel.



# DON'T WAIT.



## **BROT & BUTTER**

9

Original Jochen Gaues Brot mit aromatisierter handgeschlagener Hausbutter

## **JAMÓN BELLOTA PATA NEGRA**

36

36-monate gereift, mit Rauchmandeln

## **MEDITERRANE OLIVEN**

6

mit Kräutern und Zitrone



Hier beginnt alles: Spannung, Neugier, Verführung. Unsere Vorspeisen sind keine kleinen Teller, sie sind kleine Provokationen. Frisch, frech, klar, aber mit Tiefe.

Wir lieben den ersten Bissen, diesen Moment, in dem Du weißt: hier wird anders gekocht. Zitrone küsst Chili, Kräuter tanzen mit Butter, Texturen erzählen Geschichten, bevor Du sie schmeckst.

Jede Komponente hat Gewicht, jedes Detail Bedeutung. Unsere Vorspeisen sollen nicht satt machen, sondern wach. Sie sind wie ein guter Song, der dich beim ersten Ton fesselt und dann noch Stunden nachhallt.

Teile sie oder nicht. Hauptsache, Du fühlst, was sie erzählen: Mut, Lust, Charakter. Es ist der Moment, in dem die Bühne sich öffnet, das Licht wärmer wird und Du spürst – der Abend hat gerade erst begonnen.



# VORSPEISE VEGGIE.



## **PORTOBELLO**

Trüffel | Crostini

19

## **AUBERGINE**

Ziegenkäse | Honig | Tomatensugo | Geröstete Nüsse

17

## **GERÖSTETER BLUMENKOHL**

Kräuter | Mandelsalsa

15

# VORSPEISE FISCH.



## **OKTOPUS - DFG Signature**

Blumenkohlpüree | Salsa Verde | Lauchasche

24

## **JAKOBSMUSCHELN**

Chili-Limetten-Marinade | Mango | Petersilienöl

27

## **BLACK TIGER GARNELEN**

Knoblauch | Olivenöl | Chili | Petersilie

26



# VORSPEISE FLEISCH.

## **PORK BELLY**

vom Duroc Schwein | Coleslaw | Pekanüsse

18

## **CHICKEN SPIEDINI**

italienische Hähnchenbrust | Zitronen-Honig-Glasur  
Rosmarin | Aioli

20

## **BEEF CARPACCIO TACOS**

Filet von der Norländer Färs | Jalapeño-Creme  
Koriander | Crunch

23



# KAVIAR.

Zwei Ikonen, ein Gefühl. Kaviar und Champagner – sie gehören zusammen wie Nacht und Licht, wie Salz und Haut.

Imperial – elegant, nussig, weich wie Seide. Beluga – kräftig, klar, sinnlich und tief. Zwei Charaktere, ein Erlebnis. Ein Moment zwischen Schweigen und Rausch. Wir servieren ihn pur, weil er nichts braucht außer Zeit und dich. Und wenn Du ihn mit einem Glas aus unserer Champagnerkarte verbindest, dann passiert Magie.

Das Prickeln, das Rauschen, der Blick über den Glasrand – all das ist Teil des Rituals. Kein Lärm, keine Pose. Nur Geschmack, der in Erinnerung bleibt, weil er größer ist als das Produkt.

Wir feiern Genuss, aber nie zur Schau. Wir glauben an stille Opulenz, an Eleganz mit Seele. Und wer das versteht, weiß: DFG hat nichts mit Status zu tun, sondern mit Stil.



## KAVIAR

Frischer Kaviar von Nperium,  
serviert mit Blinis & Crème Fraîche

## IMPERIAL

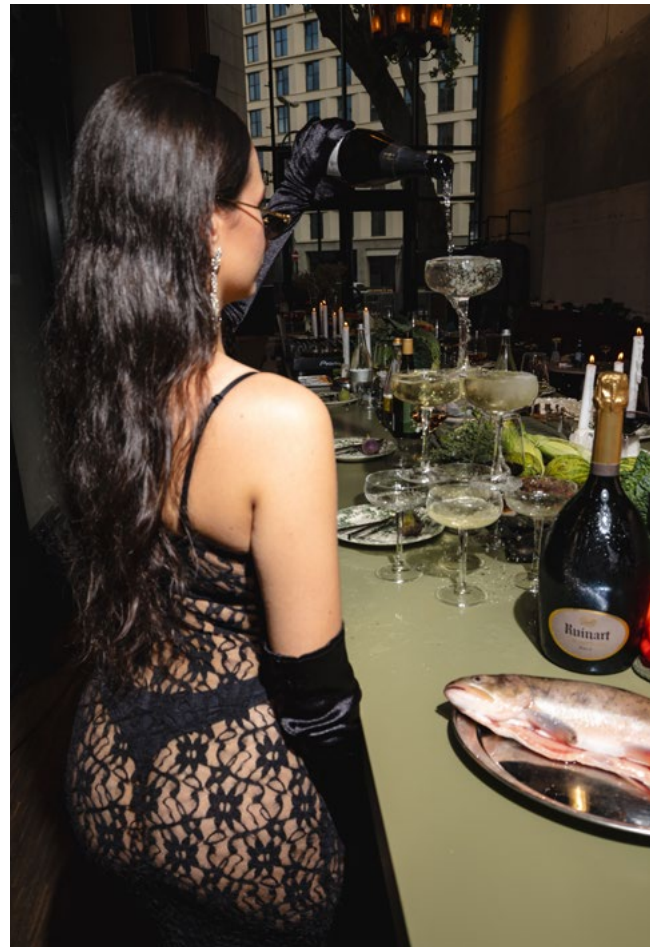
fein-nussig, hellgolden

20 G	139
50 G	249
100 G	349
250 G	659

## BELUGA

mild, buttrig, luxuriös

20 G	179
50 G	349
100 G	529
250 G	989



# SALAT.

**DFG SALAT DER SAISON** 16  
Salat der Saison mit Walnuss, Feta, Granatapfel,  
Trauben und DFG House-Dressing

**+ FRANZÖSISCHE MAISHÄHNCHENBRUST** 12

**+ KNOBLAUCHGARNELEN** 10  
Black Tiger Garnelen

**+ RINDERFILETSTREIFEN** 14  
von der Norländer Färs

**FENCHEL-ORANGENSALAT** 15

**PANZANELLA** 18  
Tomaten-Brot-Salat | Basilikum







# HAUPTGANG.

Hier wird's ernst, ehrlich und emotional.

Das ist der Moment, in dem alles kulminiert: Feuer, Geduld, Technik und Herz. Unsere Küche denkt in Geschichten – jede Zutat bekommt ihre Rolle, jedes Produkt seinen Auftritt.

Fleisch, Fisch, Veggie – alles gleichberechtigt, alles mit Charakter. Wir lieben Kontraste: cremig gegen kross, würzig gegen süß, warm gegen roh. Wenn's zu brav wäre, wäre es nicht DFG.

Jeder Teller ist durchdacht bis ins Detail, aber nie verknüpft. Wir kochen mit Verstand und Gefühl, mit Instinkt und Respekt. Und wenn Du beim ersten Bissen kurz innehältst, weil Du etwas schmeckst, das Du nicht benennen kannst, dann ist genau das der Punkt.

Hier zählt kein Trend, kein „Fusion“, kein Showeffekt. Nur Geschmack, der berührt. Wir servieren Handwerk, das bleibt.

Der Hauptgang ist unser Herzschlag – und deiner, wenn Du dich drauf einlässt.

# HAUPTGANG VEGGIE.



## **SPITZKOHL - DFG Signature**

Süßkartoffel-Creme | Nussbutter-Panko | Kräuter

18

## **SEASONAL PASTA**

Frag uns nach der heutigen Version

24

## **PAPRIKA**

Kräuter | Couscous | Tomaten-Jus

19





# HAUPTGANG FISCH.

## **DORADENFILET**

Gemüse | Beurre blanc

32

## **YELLOWFIN TUNA STEAK**

Majo verde | Puttanesca

37

## **FRISCHER HALBER HUMMER, CA. 500 G**

Nussbutter | Petersilie | Smoked Paprika

75

## **LINGUINI MEERESFRÜCHTE**

in Weißweinsud

26



# HAUPTGANG FLEISCH.

## **RIBEYE STEAK**

von der Norländer Färsen | Red Chimichurri

300 G 39

400 G 46

## **FILET STEAK**

von der Norländer Färsen | Red Chimichurri

200 G 39

300 G 57

## **TOMAHAWK STEAK**

am Knochen serviert, je 1.000g

99

## **FILET WAGYU KAGOSHIMA A5**

je 100g

79



## **HAUSGEMACHTE DFG LASAGNE**

Ossobuco-Ragú | 24h geschmort | Béchamel

26

## **STUFFATO**

Geschmortes Rindfleisch | Karotten | Rotwein

29

## **FRANZÖSISCHES MAISHÄHNCHEN**

Zucchini | Zitrone | Rosmarin-Öl

24

## **LAMMKOTELETTS**

aus Neuseeland | Kräuterkruste | Pimientos de Padrón

42





## SIDES.

### **POMMES**

7

+ Upgrade mit frischem Trüffel & Parmesan

+5

### **KARTOFFELPÜREE**

7

+ Upgrade mit frischem Trüffel & Parmesan

+5

### **GEGRILLTE POLENTA**

7

### **GLASIERTE KAROTTEN**

8

### **MEDITERRANES GEMÜSE**

8

### **BROKKOLI**

8

### **BEILAGENSALAT**

7



# SAUCEN & DIPS.



**MAYO** 2  
Hellmann's

**KETCHUP** 2  
Hellmann's

**RED CHIMICHURRI** 4

**CAFÉ DE PARIS** 4

**KRÄUTERBUTTER** 4

**SPICY AIOLI** 4

Alle unsere Dips & Saucen sind hausgemacht.

# PIZZA.



**PIZZA HUMMER & KAVIAR**  
DFG Signature | Kaviar Imperial

110

**PIZZA RIBEYE STEAK**  
von der Norländer Färsen | Jus

32

**PIZZA TRÜFFEL**  
mit frischem Trüffel | Rucola

28

**PIZZA BURRATA**  
Burrata | Cocktailltomaten | Basilikumöl

26









Wenn es endet, soll es nicht vorbei sein. Dessert ist für uns kein Schluss, es ist ein Nachhall. Ein stilles Feuerwerk.

Süß, cremig, manchmal sündig, aber nie belanglos. Wir spielen mit Erinnerungen, mit dem, was Kindheit war, und dem, was jetzt Genuss ist. Knusper, Schmelz, Frucht, Rauch.

Jeder Löffel ist ein Flirt mit dem Ende, das keines sein will. Hier darf es glitzern, duften, schmelzen. Wir nehmen das Süße ernst, aber nie schwer.

Ein Dessert bei DFG ist ein kleines Drama, elegant inszeniert, mit einem Augenzwinkern serviert.

Denn das Ende eines Abends sollte nicht leise sein, sondern nachklingen wie ein guter Song, der nicht aus dem Kopf geht. Und wenn Du den Löffel ablegst und kurz lächelst – dann war's genau richtig.



# DESSERT.



## **TIRAMISU - DFG Signature**

Classic | hausgemacht

12

## **CHEESECAKE**

Caramel | Raspberry Gel

10

## **COCONUT SORBET**

Ananasspiegel | Schokoerde

10

