

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 Müssten. 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

Original Jochen Gau's Brot mit aromatisierter handgeschlagener Hausbutter

9

JAMÓN BELLOTA PATA NEGRA

36-monate gereift, mit Rauchmandeln

36

MEDITERRANE OLIVEN

mit Kräutern und Zitrone

6



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 Färse | 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.

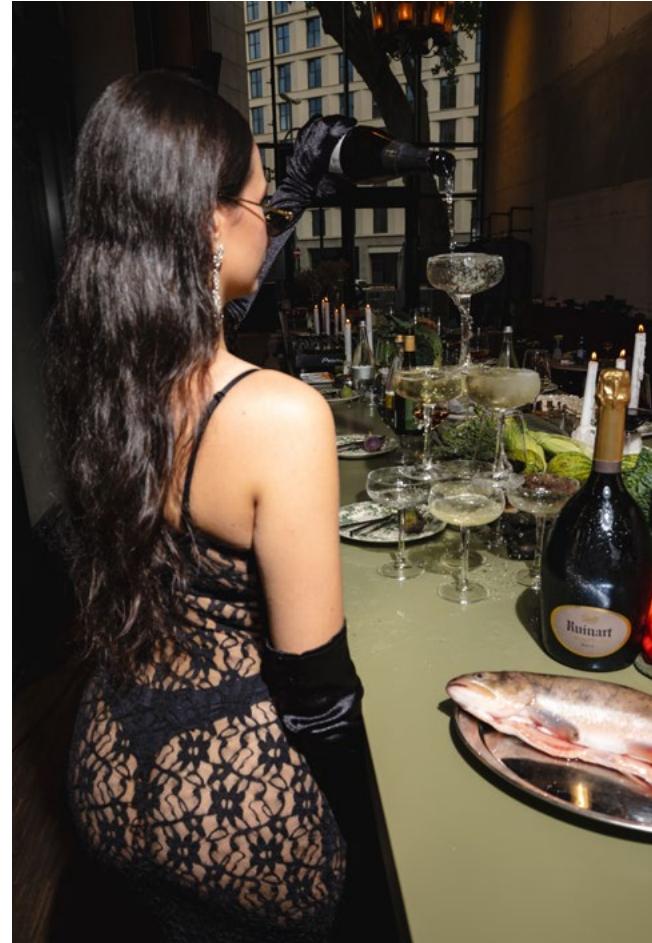
KAVIAR

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

Salat der Saison mit Walnuss, Feta, Granatapfel,
Trauben und DFG House-Dressing

16

+ FRANZÖSISCHE MAIS HÄHNCHENBRUST

12

+ KNOBLAUCHGARNELEN

Black Tiger Garnelen

10

+ RINDERFILETSTREIFEN

von der Norländer Färse

14

FENCHEL-ORANGENSALAT

15

PANZANELLA

Tomaten-Brot-Salat | Basilikum

18





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 verkopft. 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 18

Süßkartoffel-Creme | Nussbutter-Panko | Kräuter

SEASONAL PASTA 24

Frag uns nach der heutigen Version

PAPRIKA 19

Kräuter | Couscous | Tomaten-Jus



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 Färse | Red Chimichurri

300 G

39

400 G

46

FILET STEAK

von der Norländer Färse | 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	26
Ossobuco-Ragú 24h geschmort Béchamel	
STUFFATO	29
Geschmortes Rindfleisch Karotten Rotwein	
FRANZÖSISCHES MAISHÄHNCHEN	24
Zucchini Zitrone Rosmarin-Öl	
LAMMKOTELETTS	42
aus Neuseeland Kräuterkruste Pimientos de Padrón	





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 110
DFG Signature | Kaviar Imperial

PIZZA RIBEYE STEAK 32
von der Norländer Färse | Jus

PIZZA TRÜFFEL 28
mit frischem Trüffel | Rucola

PIZZA BURRATA 26
Burrata | Cocktailltomaten | Basilikumöl





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 be-
langlos. 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

