



„Meine Leidenschaft ist die Liebe zum Essen“

Es ist eine Mischung aus Erinnerungen und Visionen, die den Geschmack von Kindheitserinnerungen und Innovation verschmelzen lässt.

Die von mir kreierte Küche beschreibt eine kulinarische Reise meiner wunderschönen Heimat Michigan bis zu Michelin-Stern ausgezeichneten Gourmetrestaurants und dem unverwechselbaren Lebensstil der Haute Cuisine Europas.

Darüber hinaus verbinden meine Essenskreationen traditionelle Rezepte mit innovativen Zubereitungstechniken und raffiniertem, kreativem Kochen auf Feuer, Kohle und Asche. Modern, leicht und voller Überraschung.“

Ihr Darrick Carter

Headchef & Créateur THE ROOF

Nikkei-Küche

Lebensmittel zeichnen sich durch die Verwendung der großen Vielfalt an in Peru verfügbaren Zutaten aus. Im Jahr 1980 wurde diese Art von Essen bekannt und wird seitdem als eine Mischung aus japanischen und peruanischen Zutaten angesehen. Peruanische Zutaten verwenden einige Grundzutaten wie Rocoto, das den würzigen Geschmack verleiht, gelbes Aji oder Zitronen. Andererseits zeigt sich die japanische Seite der Fusion in der Einführung von Gemüsepflanzen und insbesondere Reis auf dem peruanischen Land. Sie kombinierten nicht nur Produkte aus beiden Kulturen, sondern die Japaner nutzten auch peruanische Lebensmittel, um traditionelle Gerichte aus ihrer Heimat zuzubereiten. Ein Beispiel hierfür ist die Verwendung von Yucca zur Zubereitung von Mochi, aus dem Yucamochi entstehen wird, ein klassisches Gericht dieser Fusionsküche.

Sharing-Style

Die Speisen werden entweder in großen Schüsseln oder auf vielen kleinen Tellern auf dem Tisch serviert und jeder kann beherzt zugreifen. Dabei kann fast alles geteilt werden, was sonst in einem Menü oder auf der Speisekarte als einzelne Portion angeboten wird.

KALTE VORSPEISEN

Cold Starters

Tataki 28
Balfego-Blauflossen-Thunfisch | Gemüse
Escabeche | Schnittlauch Öl | Ponzu
Balfego-Bluefin-Tuna | Vegetable Escabeche | Chive Oil Ponzu

Taschenkrebs 18
Yuzu Mayonnaise | Brennessel Sorbet
Dill-Krebs-Fumet | Verbrannte Gurke
Yuzu Mayonnaise | Nettle Sorbet | Dill | Crab Fumet Charred Cucumbers

Caesar Summer Roll 15
Romana | Parmesan | Caesar-Soße
Hänchen
Romaine | Parmesan | Caesar Dressing Smoked Tofu

Caesar Summer Roll (vegetarisch) 15
Romana | Parmesan | Caesar-Soße
geräucherter Tofu
Romaine | Parmesan | Caesar Dressing | Smoked Tofu

Chawanmushi (vegetarisch) 14
Ei | Pfifferlinge | Kartoffeln | Cacao-Erde
Vogelmiere
Egg | Chanterelle Mushrooms | Potatoes | Cocoa Earth Chickweed

WARME VORSPEISEN

Warm Starters

Asado 20
Schweinbauch | Chipotle – Miso
Frühlingslauch | Jalapeño
Schwarten-Crumble
Pork Belly | Chipotle-Miso | Spring Onions Jalapeno Pork Rind Crumble

Tequenos De Aji De Gallina 10
Hähnchen | Rote Zwiebel
Knoblauch Parmesan | Aji Amarillo
Chicken | Red Onion | Garlic | Parmesan | Aji Amarillo

SUPPE

Soup

Miso Suppe 10
Dashi | Frühlings Lauch | Tofu | Hijiki | Miso
Dashi | Scallions | Tofu | Hijiki | Miso

HAUPTGÄNGE

Main Course

Wagyu **50**
Miyazaki A-5 | Jalapeño Gel
Kartoffel -Mille-Feuille | Zwiebel Shio Koji
*Miyazaki A-5 | Jalapeno Gel | Potato Mille Feuille
Onion-Shio-Koji*

Anticucho **22**
Rinder Hüfte | Ají Panca | Frühlings-Lauch
Drillinge
Sirloin | Ají Panca | Scallions | Baby Potatoes

Steinbutt **35**
Wild gefangen | Mais | Quinoa | Passpiere
Mais Dashi | Chili
*Wild Caught Turbot | Corn | Quinoa
Passpier -Corn Dashi | Chili*

THE ROOF Tekka Don Bowl **21**
Thunfisch | Frühlings-Lauch | Sesam
Shiso Sushi Reis | Nori Algen
*THE ROOF Tekka Don Bowl Tuna | Scallions |
Sesame Shiso | Sushi Rice | Nori*

NACHTISCH

Dessert

Erdbeeren **11**
Fenchel | Estragon | Orangen Biskuit
Fennel | Tarragon | Orange Biscuit

„Sterntaler“ **12**
Brot-Pudding | Schokolade
Süßholz-Yuzu
Bread-Pudding | Chocolate | Licorice | Yuzu



*Entscheiden Sie sich für unser
„Sterntaler“ Dessert, leisten Sie einen
guten Beitrag!*

*Mit jedem verkauften „Sterntaler“
spenden wir € 2,00 an den Sterntaler e.V.
in Düsseldorf, welcher hilfsbedürftige
Kinder und Jugendliche unterstützt.*

7-GANG OMAKASE

Taschenkrebs

Yuzu Mayonnaise | Brennessel Sorbet
Dill-Krebs-Fumet | Verbrannte Gurke
*Yuzu Mayonnaise | Nettle Sorbet | Dill | Crab Fumet
Charred Cucumbers*

*

Chawanmushi (vegetarisch)

Ei | Pfifferlinge | Kartoffeln | Cacao-Erde
Vogelmiere
*Egg | Chanterelle Mushrooms | Potatoes | Cocoa
Earth Chickweed*

*

Tataki

Balfego-Blauflossen-Thunfisch | Gemüse
Escabeche | Schnittlauch Öl | Ponzu
*Balfego-Bluefin-Tuna | Vegetable Escabeche | Chive
Oil Ponzu*

*

Asado

Schweinbauch | Chipotle – Miso
Frühlingslauch Jalapeño
Schwarten-Crumble
*Pork Belly | Chipotle-Miso | Spring Onions Jalapeno
Pork Rind Crumble*

*

Steinbutt

Wild gefangen | Mais | Quinoa | Passpierre
Mais Dashi | Chili
*Wild Caught Turbot | Corn | Quinoa | Passpierre-Corn
Dashi | Chili*

*

Wagyu

Miyazaki A-5 | Jalapeño Gel
Kartoffel-Mille-Feuille | Zwiebel Shio Koji
*Miyazaki A-5 | Jalapeno Gel | Potato Mille Feuille
Onion-Shio-Koji*

*

Erdbeeren

Fenchel | Estragon | Orangen Biskuit
Fennel | Tarragon | Orange Biscuit

WEINMATCH

Schloss Vaux

Grand Cuvée
0,1l

2021 Grohsartig

Weißburgunder & Chardonnay
Groh Wein, Rheinhessen
0,1l

2021 Spätburgunder

Markus Pfaffmann, Pfalz
0,1l

2021 Riesling Mineralgestein

Manz, Rheinhessen
0,1l

2022 Grauburgunder

Schneider Pfaffmann, Pfalz
0,1l

2021 Gris Blanc

Gerard Bertrand, Languedoc DOC
0,1l

4-GANG OMAKSE

Taschenkrebs

Yuzu Mayonnaise | Brennessel Sorbet
Dill-Krebs-Fumet | Verbrannte Gurken
*Yuzu Mayonnaise | Nettle Sorbet | Dill | Crab Fumet
| Charred Cucumbers*

*

Chawanmushi (vegetarisch)

Ei | Pfifferlinge | Kartoffeln | Cacao-Erde
Vogelmiere
*Egg | Chanterelle Mushrooms | Potatoes | Cocoa
Earth Chickweed*

*

Steinbutt

Wild gefangen | Mais | Quinoa | Passpierre
Mais Dashi | Chili
*Wild Caught Turbot | Corn | Quinoa | Passpier -Corn
Dashi | Chili*

*

Erdbeeren

Fenchel | Estragon | Orangen Biskuit
Fennel | Tarragon | Orange Biscuit

65

Wagyu upgrade im Hauptgang +15

WEINMATCH

Schloss Vaux

Grand Cuvée
0,1l

2021 Grohsartig

Weißburgunder & Chardonnay
Groh Wein, Rheinhessen
0,2l

2022 Grauburgunder

Schneider Pfaffmann, Pfalz
0,2l

28



Öffnungszeiten Restaurant | Montag bis Samstag 18:00-22:00 | Küche 18:00-21:00

Öffnungszeiten Bar | Montag bis Samstag 18:00-01:00 | Küche 18:00-22:00

Frühstück Montag bis Freitag 06:30-10:30

Frühstück Samstag & Sonntag 07:00-13:00

Hat es Ihnen bei uns gefallen?



Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Service.

All prices are in Euro including VAT and service.

Sollten Sie Fragen zu den Inhaltsstoffen und Allergenen haben, so zögern Sie nicht uns anzusprechen.

If you have any questions about ingredients and allergens, please do not hesitate to contact us