

Prickelndes 0,1l

****	Prosecco extra dry Valdo ,Veneto (I)	9
	2016 Riesling Sekt Klumpp, Baden (D)	10
	2008 Veuve Clicquot Champagne (F)	21
	2008 Veuve Clicquot Rosé Champagne (F)	24

Klassisches

	Americano	15
	Manhattan	15
	Martini / Vodkatini	15
	Negroni	15
	Bellini	23
	Kir Royale	23
	Campari Soda	15
	Campari Orange	15

alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Menü

Confierte Lachsforelle, Spitzkohl, Soja, Krupuk

~~~

Rote Bete Suppe, Kabeljau, Schnittlauch

~~~

Gebratene Gänseleber, Kürbis, Quitte

~~~

Rinderfilet, geröstete Kerbelknolle, Herbstpilze

~~~

Rohmilchkäse, Fritz Blomeyer, Berlin

~~~

Charlotte royale

4 Gänge 80

5 Gänge 95

6 Gänge 110

alle Preise in Euro inkl. MwSt.

## Kleines & Knackiges

|                                                          |     |
|----------------------------------------------------------|-----|
| Caesar Salat                                             | 16  |
| Felsenoktopus, Passionsfrucht vinaigrette, Schwarzkümmel | 24  |
| Confierte Lachsforelle, Spitzkohl, Soja, Krupuk          | 18  |
| Rindertatar, Safran-Muschelcrème, Meeresaromen           | 22  |
| Brodowiner Kürbis, lila Karotten, Zitronengras (vegan)   | 16  |
| Sylter Royal Auster pro Stück                            | 4   |
| Caviar House Prunier „Oscietra“, klassische Kondimente   |     |
| 30g                                                      | 125 |
| 125g                                                     | 500 |
| Gebratene Gänseleber, Kürbis, Quitte                     | 34  |
| Suppe des Tages                                          | 16  |

alle Preise in Euro inkl. MwSt.

## Grosses

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| Herbstliches Gemüseragoût – vegan                    | 18 |
| Tagliatelle mit Pfifferlingen, Ofentomaten, Parmesan | 20 |
| Cassoulet vom Kalb                                   | 32 |
| Rinderfilet, geröstete Kerbelknolle, Herbstpilze     | 48 |
| Rehnüsschen, Essig-Zwetschgen, Blumenkohl            | 28 |
| Tagesfang, Calamaretti, Sauce Bourride               | 39 |
| Kabeljau, Birnen, Bohnen, Speck                      | 26 |

## Am Tisch tranchiert und filetiert - ab 2 Personen - (Preis pro Person)

|                                                                            |    |
|----------------------------------------------------------------------------|----|
| Ochsenkotelett, Pfifferlinge<br>Knoblauch-Kartoffel-Püree, Sauce Béarnaise | 55 |
| Kalbshaxe, Spitzkohl, Herbsttrompeten, Bittersalat                         | 48 |
| Seezunge , Zitrone, grüner Anis, geschmorter Fenchel                       | 55 |

alle Preise in Euro inkl. MwSt.

## Finale

|                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| Maisbrot, Popcornschaum, Paprika-Habanero-Limettengranité | 9  |
| Gebackene Hafermilchcrème, Holunderbeeren, Sauerrahmeis   | 12 |
| Charlotte royale                                          | 14 |
| Crème brûlée                                              | 16 |
| Eis- und Sorbet-Melange                                   | 12 |
| Rohmilchkäse, Fritz Blomeyer aus Berlin                   | 18 |

## Ehrenrunde

|                                                                                                                                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Cappuccino Di Saronno<br>Kaffee, Amaretto, Sahnehaube                                                                              | 14 |
| Irish Coffee<br>Kaffee, Irish Whiskey, geschlagene Sahne                                                                           | 14 |
| Pariser Versuchung<br>Heiße Schokolade, Cointreau, Sahnehaube, Zimtstaub                                                           | 14 |
| Ronnefeldt Teekanne                                                                                                                | 12 |
| Darjeeling Springtime, Superior Oolong, Assam Bari, Splendid Earl Grey,<br>Smoked China, Green Yin Long, Jasmine Pearls, Greenleaf |    |

alle Preise in Euro inkl. MwSt.

# Hochkonzentriertes

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| Obst                              | 4cl |
| Adler Williams-Christ Birnenbrand | 15  |
| Adler Waldhimbeergeist            | 15  |
| Adler Mirabellenbrand             | 15  |
| Adler Sauerkirschbrand            | 15  |
| <br>                              |     |
| Cognac                            | 4cl |
| Hennessy Fine de Cognac           | 16  |
| Hennessy XO                       | 36  |
| Remy Martin VSOP                  | 16  |
| Remy Martin XO                    | 36  |
| <br>                              |     |
| Rum                               | 4cl |
| Pyrat XO Reserve, Anguilla        | 19  |
| Gosling's Black Seal, Bermuda     | 11  |
| <br>                              |     |
| Malt                              | 4cl |
| Oban, 14 years                    | 18  |
| Laphroaig, 10 years               | 16  |
| <br>                              |     |
| Port                              | 5cl |
| Taylor Select Reserve Port        | 11  |
| Taylor 20 Year Old Tawny Port     | 20  |
| Grahams Late Bottled Vintage 2011 | 12  |

Das gesamte Angebot finden Sie in unserer umfangreichen Spirituosenkarte. Das Team berät Sie gerne.

alle Preise in Euro inkl. MwSt.