

Weinempfehlung

Weißwein

2014 Saumur Blanc Insolite 75
Domaine des Roches Neuves Loire, Frankreich
Chenin Blanc Silex, Ton, Kalkstein
Biodynamisch: mineralisch, blumig, feste Säure, trocken

2012 Riesling Viesslinger Bruck 75
Veyder-Malberg Wachau, Österreich
Riesling Gneis
Biodynamisch: fruchtig, mineralisch, elegant, streng

Rotwein

2015 Blaufränkisch Hochäcker 65
Weingut Weninger Mittelburgenland, Österreich
Blaufränkisch Lehm
Biodynamisch: pfeffrig, fleischig, mineralisch

2010 Ladredo 75
Dirk Niepoort & Luis Seabra Ribeira Sacra, Spanien
Mencia / Alicante Bouschet Schist
Bio: würzig, pfeffrig, rote Früchte

alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Prickelndes 0,1l

****	Prosecco extra dry Valdo ,Veneto (I)	9
	2016 Riesling Sekt Klump, 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	25
	Kir Royale	25
	Campari Soda	15
	Campari Orange	15

alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Kleines & Knackiges

Caesar Salat	16
Geröstete Jakobsmuscheln, Kresse, Kräuter, Passionsfrucht	25
Ceviche von der Gelbflossenmakrele, Zitrusaromen	22
Rindertatar, Safran-Muschelcrème, Meeresaromen	26
Kurzweiliges von Gartentomaten (vegan)	18
Sylter Royal Auster pro Stück	4
Caviar House Prunier „Oscietra“, klassische Kondimente	
30g	125
125g	500
Kalbsbries, Erbsenpüree, Pfifferlinge	23
Suppe des Tages	16

alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Grosses

Rinderfilet, wilder Brokkoli, Gremolatastampf, Kalbsjus	55
Entrecôte, mediterranes Gemüse, Café de Paris Sauce	49
Lammrücken, Kartoffeln, Artischocken, Rosmarin	48
Maishuhn, Romanasalat, Estragon-Senfsauce	36
Fisch vom Tagesfang, Escabeche Gemüse	48
Tagliatelle, ½ bretonischer Hummer, Koriander	60

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

Ochsenkotelett, Pfifferlinge, Röstkartoffeln, Sauce Choron	49
Rochenflügel, Artischocken, Zitronen-Kapernbutter	52

alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Finale

Empfehlung unseres Chef-Pâtissiers Giuliano Dellamaria	11
Eingelegtes Steinobst, Misorahmeis, Shisosüppchen	12
Arcango Schokolade 85%, Kirschen, Roggenbrot	13
Charlotte Royale	14
Crème brûlée	16
Eis- und Sorbet querbeet	12
Rohmilchkäse, Fritz Blomeyer aus Berlin	18

Ehrenrunde

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

alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Hochkonzentriertes

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

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

alle Preise in Euro inkl. MwSt.