

APERITIFS

Sekt & Co.

2018 Rosé Prestige Extra Brut	0,1	15,00
Griesel & Compagnie, Bensheim	0,75	75,00
Champagne Lacourte-Godbillon	0,1	19,00
Terroirs d'Ecueil 1 ^{er} Cru Brut	0,75	105,00

Weitere Schaumweine finden Sie in unserer Weinkarte ...

Alkoholfrei

Sparkling Tea Blå, Weißer Tee, Darjeeling, Jasmin	0,1	12,50
Copenhagen Sparkling Tea Company		

Klassiker

Graham's White Port Blend N°5	0,05	9,50
Vermouth Bianco	0,05	8,50
Campari	0,05	7,80
Gin Tonic	0,2	14,50
Calvados Tonic	0,2	14,00
White Port Tonic	0,2	14,00
Vermouth Tonic	0,2	13,00

Bier

NOAM Helles	0,34	6,50
Rothaus Tannenzäpfle Pils	0,33	5,50

Kaffee Quijote, Hamburg

Espresso		4,00
Espresso doppelt		6,50
Cappuccino		5,00

WEINSINN-MENÜ

140,00

Kleines Menü

(Ohne Spargel & Wolfsbarsch)

110,00

Gefiltertes Wasser über den Abend: 8,00 € pro Person

Auf Wunsch begleiten wir Sie mit den passenden Weinen
zu jedem Gericht.

IMMER DAVOR

Fencheltartelette

Ziegenfrischkäse und Sauce Pistou

Frankfurter Kräuter

Wachtelei und marinierte junge Gemüse

Unser Weinsinn-Sauerteigbrot

Bordier Butter & Bockshornklee

IMMER DANACH

Profiteroles

Vanille, Kaffee und schwarzer Johannisbeere

Kurz gebeizte Gelbschwanzmakrele

Escabechemarinade, Sardellencreme und Korianderkresse

Gedämpfter Kräuterseitling

Comté, Zwiebelschmelze und Pilzvinaigrette

Karamellierter weißer Spargel

Zitrus Koji, Austernemulsion und Erdnuss

Gebratener Wolfsbarsch

Artischocke, schwarzes Olivenöl und knusprige Hühnerhaut

Taunusreh in Steinklee gebraten

Kohlrabi, Buttermilch und Rapssamen

Original Beans Bio Edelweiss Schokolade

Rhabarber, kandierter Ingwer und geeister Basilikum

MENÜ FÜR FRÜHLING 2023 Karte No. 08 / 2023 Änderungen vorbehalten

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Girocard (EC), Visa, Mastercard und Bargeld