

# APERITIF

## Winzersekt & Champagner

Pinot Noir Prestige Brut Nature, Griesel & Compagnie, Bensheim	0,1	15,00
	0,75	80,00
Rosé 1 <sup>er</sup> Cru Brut, Champagne Lacourte-Godbillon, Écueil	0,1	22,00
	0,75	135,00

Weitere Schaumweine finden Sie in unserer Weinkarte ...

## Alkoholfrei

Sparkling Tea, Copenhagen Sparkling Tea Company	0,1	12,50
---	-----	-------

## Klassiker

Vermouth Bianco	5 cl	8,50
Campari	5 cl	7,80
Gin Tonic	0,2	14,50
White Port Tonic	0,2	14,00
Vermouth Tonic	0,2	13,00
Graham's White Port Blend N°5	5 cl	9,50
30 Years old Tawny Port   Graham's   serviert aus der 4,5 l Flasche	5 cl	22,00

## **WEINSINN-MENÜ**

6 Gänge | 144,00 €

## **KLEINES MENÜ**

4 Gänge | 112,00 €

**(ohne Kabeljau & Wagyu)**

Gefiltertes Wasser über den Abend: 8,50 € pro Person

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

# WEINSINN-MENÜ

Gebackene Kichererbse „Panisse“ und Sauce Rouille

**Sellerie im Salzteig gebacken**

Schnittlauchvinaigrette und Andaliman-Pfeffer

**Marinierter Seesaibling mit Nori-Alge**

Gurke, Dill und Himbeerzwiebeln

**Gedämpfte Nordseemuscheln**

Muschelvinaigrette, Spitzkohl und Kartoffel

**Kabeljau in Steinbuttessenz**

Schwarzkohl und Kapern

**Gegrillte Schulter vom japanischen Wagyu**

Bittersalate, Artischocke und japanische Zitrusfrüchte

**Gebatene Perlhuhnkeule mild geräuchert**

Geflügeljus, Kürbis, Portulak und Kernöl

**Karamellierte Zwetschgen**

Milcheis mit gerösteter Hefe, Umeboshi-Sesam und Gewürztagetes

**Canelé**

Schokoladencreme & Sauerkirsche

**MENÜ FÜR WINTER 2023** Karte No. 18 / 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**