

APERITIFS

Sekt & Co.

2017 Rosé Prestige Extra Brut	0,1	14,50
Griesel & Compagnie	0,75	75,00
Champagne Lacourte-Godbillon	0,1	18,50
Terroirs d'Ecueil Brut 1 ^{er} Cru	0,75	98,00
Sparkling Tea „Blä“ mit Jasmin, alkoholfrei	0,1	10,50

Weitere Schaumweine finden Sie in unserer Weinkarte ...

Klassiker

Manzanilla Apartada, Las Botas	0,05	9,50
Graham's White Port Blend N°5	0,05	8,50
Vermouth Rovero	0,05	8,50
Henri Bardouin, Pastis	0,05	8,50
Campari	0,05	7,80
Gin Tonic	0,2	14,00
Calvados Tonic	0,2	14,00
White Port Tonic	0,2	14,00

Mineralwasser

Peterstaler Mineralwasser	0,75	8,50
Peterstaler Black Forest still	0,75	8,50

Bier

Grünerla Helles	0,33	5,00
Rothaus Tannenzäpfle	0,33	5,00

Kaffee Quijote, Hamburg

Espresso	3,80
Espresso doppelt	5,90
Cappuccino	4,50

WEINSINN-MENÜ

129,00

Kleines Weinsinn-Menü

(Ohne Spargel & Seesaibling)

99,00

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

immer davor:

Fencheltacco mit Hamachitatar und Alge
Gazpacho von grünem Gemüse und Zitronen-Olivenöl
Gedämpftes Ei, Ketakaviar, Shiitake und Edamame

immer danach:

Kleine Zitrontarte mit Eisenkraut

Makrele in Escabeche-Sud gebeizt

Geräucherte Kabeljaucreme, gegrillte Gurke und Kapuzinerkresse

Gebratener Romanasalat

Waldmeister, geräucherte Selleriecreme und Erbse

Weisser Spargel

Geröstete Leinsamen, eingelegte Himbeeren und junger Koriander

Seesaibling auf der Haut gebraten

Haselnuss, pochierte Auster und Spitzkohl

Glasierte Lammhaxe und rosa Lammrücken

Geräucherter Sauerrahm, Kohlrabi, Bärlauch und Dill

Chaource

Geröstetes Brioche, Moosbeere und Champignon

oder

Frischkäse mit karamellisierter weißer Schokolade

Basilikumsorbet, Rhabarber und Ingwer

MENÜ FÜR FRÜHLING 2022 Karte No. 06 / 2022 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