

APERITIFS

Sekt & Co.

2019 Rosé Tradition Brut	0,1	13,50
Griesel & Compagnie	0,75	65,00
Champagne Lacourte-Godbillon	0,1	18,50
Terroirs d'Ecueil Brut 1 ^{er} Cru	0,75	98,00

Weitere Schaumweine finden Sie in unserer Weinkarte ...

Alkoholfrei

Sparkling Tea „Blä“ mit Jasmin & Darjeeling	0,1	10,50
Schwarzwälder »Tannenliebe«	0,33	6,00

Klassiker

Manzanilla Apartada, Las Botas	0,05	9,50
Graham's White Port Blend N°5	0,05	9,50
Vermouth Rovero	0,05	8,50
Henri Bardouin, Pastis	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

Mineralwasser

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

Bier

Grünerla Helles	0,33	5,50
Rothaus Tannenzäpfle	0,33	5,50

Kaffee Quijote, Hamburg

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

WEINSINN-MENÜ

135,00

Kleines Weinsinn-Menü

(Ohne Rotbarbe & Pfifferlinge)

105,00

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

immer davor:

Fencheltacco mit Saiblingstatar und Alge
Gedämpftes Ei, Shiitakevinaigrette, Spitzkohl und Dill
Zucchinitarte mit Tomate, Pinienkernen und roter Zwiebel

immer danach:

Kleine Erdbeertarte mit Basilikum und Tonkabohneneis

Sanft gegarte Goldforelle

Tomatenfumet, Austernkraut und Borretsch-Schmand

Gebratener Romanasalat

Waldmeister, geräucherte Selleriecreme und Zuckerbirse

Bretonische Rotbarbe und marinierte Herzmuschel

Bouillabaissereduktion und Paprika-Artischockensalat

Marinierte Pfifferlinge und grüne Bohnen

Gegrillter Schweinebauch, Aprikose und Mandel

Gegrilltes Rinder-Onglet

Fermentierter Steinpilz, gedämpfter Lauch

Sauerrahmeis und marinierte Himbeeren

Gurken-Kräuterjus, Kopfsalat und Wacholder

MENÜ FÜR SOMMER 2022 Karte No. 11 / 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