

APERITIFS

Sekt & Co.

| | | |
|---------------------------------------|------|-------|
| Riesling Brut -36-, Frank John, Pfalz | 0,1 | 14,50 |
| | 0,75 | 70,00 |
| Champagne Fleury Blanc de Noirs Brut | 0,1 | 18,50 |
| | 0,75 | 99,00 |

Weitere Schaumweine finden Sie in unserer Weinkarte ...

Alkoholfrei

| | | |
|--|-----|-------|
| Sparkling Tea Blå Jasmin Weißer Tee Darjeeling | 0,1 | 10,50 |
| Copenhagen Sparkling Tea Company | | |

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 |

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

WEINSINN-MENÜ

138,00

Kleines Weinsinn-Menü

(Ohne Kabeljau & Roscoff-Zwiebel)

105,00

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

IMMER DAVOR

Lauchquiche

mit Pilzen & Trüffelvinaigrette

Kürbis mit Rindswurst

Holunderblütenessig und Grünkohl

Unser Weinsinn-Sauerteigbrot

gesalzene Butter von Bordier

IMMER DANACH

Kleine Zwetschgentarte mit Butterstreuseln

Original Beans Schokolade und Schmandeis

Roh mariniertes Balfegó Thunfisch und Wassermelonenrettich

Zitrusvinaigrette, junger Ingwer und Fingerlimes

Gedämpfte und glasierte Kräuterseitlinge

Verjus, Petersilie und Szechuanpfeffer

Kabeljau in Nussbutter gegart

Bouchot-Muschel Beurre Blanc, Kartoffel und Spitzkohl

Geschmorte Roscoff-Zwiebel in vegetarischer XO Sauce glasiert

Geräucherter Sauerrahm, Süßholz und Marcona Mandeln

Gebatener Hirschkalbsrücken über Nadelhölzern geräuchert

Himbeeressig, Sellerie und Bärlauchfrüchte

Karamellisierter Boskoop-Apfel und Tonkabohneneis

Apfelkraut, knuspriger Brioche und Haselnuss

MENÜ FÜR WINTER 2022 Karte No. 16 / 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