

APERITIFS

Sekt & Co.

2017 Rosé Tradition Brut, Griesel & Compagnie	0,1	12,00
Platin Brut 1er Cru, Champagne Nicolas Maillart	0,1	16,80
Sparkling Tea „Blä“ mit Jasmin, alkoholfrei	0,1	9,80

2016 Rieslingsekt Brut -32-, Frank John, Pfalz	0,75	70,00
2017 Rosé Tradition Brut Griesel & Compagnie	0,75	58,00

Champagne Fleury Blanc de Noirs Brut	0,75	95,00
Suenen Oiry Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut	0,75	98,00
Jacquesson Cuvée »742« Extra Brut	0,75	95,00
Pierre Peters Cuvée de Reserve Blanc de Blancs Brut	0,75	115,00
Bruno Paillard Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut	0,75	165,00

Billecart - Salmon Rosé Brut	0,75	119,00
Champagne Fleury Rosé Brut	0,375	55,00
R. Pouillon Rosé 1er Cru Brut	0,75	125,00

2015 Mont Martin 1er Cru, Nicolas Maillart	0,75	145,00
2009 Sapience 1er Cru Brut Nature, Marguet	0,75	290,00
2002 Bruno Paillard »Nec Plus Ultra« Brut	0,75	295,00

Klassiker

Manzanilla Apartada Las Botas	0,05	9,50
Portwein weiß, Niepoort	0,05	7,80
Vermouth, Rovero	0,05	8,50
Pastis de Marseille	0,05	7,80
Campari	0,05	7,80
Gin Tonic, Taunus Dry Gin	0,2	13,00
Siegfried Wonderleaf	0,2	12,00

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		3,60
Espresso doppelt		5,90
Cappuccino		4,50

MENÜ

Kleines Weinsinn-Menü

95,00

Großes Weinsinn-Menü

125,00

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

immer davor:

Algentartelette mit Muscheln & Borretsch
Kartoffel-Lángos mit Sauerrahm & Ahle Blutwurst
Chawanmushi mit Shiitakevinaigrette, Brokkoli & geräuchertes Dillöl

immer danach:

Karamellisiertes Brioche mit Nussbuttereis, Kaffeesirup und Sauerkirsche

Geflämmter Black Cod

Gerösteter Blumenkohl, Soja und Limette

Gegrillter Lauch

Sauermolke, gebrannter Rahm und knuspriger Kohl

Gebratener Steinbeißer und roh marinierte blaue Garnele

Krustentiersud, Zitrus Kosho, Fingerlimes und Fenchel

Gedämpfter Kräuterseitling

Pecorinoschaum, Petersilie, Verjus und Szechuanpfeffer

Gebratener Hirschrücken aus dem Nadelholzrauch

Apfelbalsam, Meerrettich, Zwiebelgewächse und Topinmabur

Cironé-Käse

Marinierte Bittersalate, Leindotter und Trüffel

oder

Kürbiseiscreme

Moosbeere, Steinklee und Joghurt

