

APERITIFS

Sekt & Co.

2016 Rieslingsekt Brut -32- Frank John, Pfalz	0,1	14,00
2017 Rosé Tradition Brut, Griesel & Compagnie	0,1	12,00
Platin Brut 1er Cru, Champagne Nicolas Maillart	0,1	16,80
Sparkling Tea „Bla“ 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

Nicolas Maillart, Champagne Platin 1er Cru	0,75	95,00
Suenen, Oiry Blanc de Blancs Grand Cru	0,75	98,00
Jacquesson, Cuvée »742« Extra Brut	0,75	95,00
Huré Frères, »Mémoires« Solera Extra Brut	0,75	115,00

Billecart - Salmon Rosé Brut	0,75	119,00
Christoph Mignon Rosé de Saignée Extra Brut	0,75	105,00
Fleury Rosé Brut	0,375	55,00

2015 Mont Martin 1er Cru, Nicolas Maillart	0,75	145,00
2009 Sapience 1er Cru Brut Nature, Marguet	0,75	290,00
2013 Pur Meunier Brut Nature, Mignon	0,75	125,00

Klassiker

Sherry fino, Lustau	0,05	7,80
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 Rindertatar
Focaccia mit Burrata, Olive und Basilikum
Kaltschale von gegrilltem Gemüse, Erdbeerkernöl und Ziegenfrischkäse

immer danach:

Karamellisiertes Brioche mit Vanilleeis, Kaffeesirup und Schwarzer Johannisbeere

Hamachi – gebeizt und roh mariniert

Fermentierte Tomate, unreife Erdbeere und Citrus Kosho

Gedämpfter junger Sellerie und geräuchertes Selleriepüree

Schnittlauchvinaigrette, Andaliman Pfeffer und Haselnuss

Seeteufel und Meeresfrüchte

Tomatenfumet, Küstengewächse und Fenchel

Artischocke à la Barigoule

Trüffel, Bauch vom Duroc Schwein und Verjus

Gegrilltes Miéral Perlhuhn

Fermentierter Steinpilzsaft, Zwiebel-Misopüree und Edelpilze

Blaues Opium vom Rheingau Affineur

Rote Bete, Mohn, Kapuzinerkresse und Paprika

oder

Buttermilcheis mit Himbeere

Gurke, Gartenkräuter und Wacholder

Checken Sie gerne bei uns ein!

luca App



CORONA App

