

VORSPEISEN & SUPPEN

Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Sommertrüffel <small>2017 „Köllner's Grauburgunder“ trocken WG Heger 0,2l = 9,00 €</small>	15,50 €
Sashimi vom Wildlachs mit heißer Nussbutter <small>2017 Weißburgunder „vom Kalk“, trocken WG Gunderloch 0,2l = 8,50 €</small>	14,50 €
Rotgarnelen mit Wasabi-Mayonnaise, frittiertem grünem Reis, auf Karotten Ingwer Vinaigrette <small>2018 Sauvignon blanc „vom Stein“, trocken WG Gunderloch 0,2l = 8,50 €</small>	16,50 €
Linguine in Rahm mit frischem Sommertrüffel <small>2016 Atrium Merlot, trocken WG Torres 0,2l = 9,50 €</small>	14,50 €
<small>als Hauptgericht</small>	18,50 €
Spargelcreme Suppe	8,50 €
Tomatenessenz mit Ricotta-Basilikum- Klößchen	8,50 €

FISCH

Wildlachs mit Teriyaki Sauce auf Apfel-Fenchel-Salat und Kräuterkartoffeln <small>2018 Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosé WG Torres 0,2l = 7,50 €</small>	26,50 €
Filet vom Zander, gedämpft, Sojasud, grüner Spargel und Basmatireis <small>2017 Ellerstädter Bubeneck Riesling, trocken, WG Studier 0,2l = 8,50 €</small>	27,50 €
Halber Hummer lauwarm mit Krustentierschaum auf Erbspüree und Honig Kirschtomaten <small>2017 Pinot Blanc, trocken WG Heitlinger 0,2l = 9,50 €</small>	34,50 €

FLEISCH

Geschmorte Rinderschulter Rotweinsauce, Kohlrabi Gemüse und getrüffeltes Kartoffelpüree <small>2016 Pinot Noir, trocken Weingut Heitlinger 0,2l = 10,00 €</small>	25,50 €
Medaillons vom Kalbsfilet, Merlotsauce, Vanillemöhren und Bärlauchrisotto <small>2016 Atrium Merlot, trocken, Weingut Miguel Torres 0,2l = 9,50 €</small>	31,50 €
Rumpsteak 220g „Dry Aged Beef“ mit Merlotsauce, Schmorzwiebeln und Schnittlauchpüree <small>2015 Matura Cuvée Cabernet Sauvignon, Merlot, StLaurent trocken WG Studier 0,2l = 9,00 €</small>	29,50 €
Lammrücken, rosa gebraten, Pistazienkruste mit Rotweinsauce, Birnen, Bohnen, Speck und Rosmarinkartoffeln <small>2016 Barbera d'Alba, trocken Weingut Negro 0,2l = 10,50 €</small>	30,50 €

US PRIME BEEF

Filet Mignon 180g das wertvollste Stück - zart und mager	40,00 €
Sirloin Cut 300g auch bekannt als Rumpsteak mit Fettrand als Geschmacksträger	36,00 €
Rib Eye 400g mit saftigem Fettauge und starker Marmorierung	41,00 €
Wählen Sie Ihre Beilage dazu: Rosmarinkartoffeln - hausgemachte Kartoffelchips - Püree buntes Gemüse - Schmorzwiebeln - gemischter Salat Kräuterbutter - hausgemachte BBQ Sauce <small>2017 Shiraz Cabernet trocken, WG Rosemount 0,2l = 9,50 €</small>	
Burger 200g im Brioche Brötchen, hausgemachte Burgersauce, Cheddar, Schmorzwiebeln, Tomate und Gurke dazu Pommes Frites	18,50 €

UNSERE OFFENEN WEINE

WEIßWEINE

0,2l

2018 Sommerpalais, Riesling, WG Reichsgraf von Kesselstatt	8,50 €
2017 „Köllner's“ Grauburgunder, trocken WG Heger	9,00 €
2017 Weißburgunder „vom Kalk“ trocken WG Gunderloch	8,50 €
2018 Sauvignon Blanc „vom Stein“ trocken WG Gunderloch	8,50 €
2017 Jean Baptiste Riesling, feinherb WG Gunderloch	8,00 €
2017 Ellerstadter Bubeneck Riesling, trocken WG Studier	8,50 €
2017 Pinot Blanc, trocken, WG Heitlinger	9,50 €

ROSÉWEIN

2018 Santa Digna Cabernet Sauvignon, Rosé, trocken WG Torres	7,50 €
--	--------

ROTWEINE

2016 Oberbergener Bassgeige, Spätburgunder, WZG Oberbergen	8,50 €
2016 Pinot Noir, trocken WG Heitlinger	10,00 €
2016 Matura Cuvée trocken, WG Studier	9,00 €
2016 Atrium Merlot, trocken, WG Miguel Torres	9,50 €
2017 Shiraz Cabernet, trocken WG Rosemount	9,50 €
2016 Barbera d'Alba, Nicolon, trocken, WG Negro	10,50 €

Gerne erhalten Sie unsere offenen Weine
auch als Glas 0,1l oder in der Karaffe als 0,5l

ZUR EINSTIMMUNG empfehlen wir ...

Secco Rosé, trocken - Bassermann-Jordan	0,1l = 8,50 €
Rhabarber Spritz hausgemachter Rhabarbersirup, Prosecco, Limette	0,15l = 8,50 €
„Köllner's Gin“ Tonic Köllner's Gin, Thomas Henry Tonic	10,50 €
Traubensecco - alkoholfrei	5,00 €
König Pils - vom Fass	0,2l = 2,70 €

LANDPARTIE

Spargelcreme Suppe

Geschmorte Rinderschulter,
Rotweinsauce, Kohlrabi Gemüse
und getrüffeltes Kartoffelpüree

Panna Cotta mit Rhabarbersauce

36,50 €

ROMANTIK MENÜ

Rotgarnelen mit Wasabi-Mayonnaise,
frittiertem grünem Reis
auf Karotten-Ingwer-Vinaigrette

Tomatenessenz
mit Ricotta-Basilikum Klößchen

Lammrücken, rosa gebraten,
Pistazienkruste, Rotweinsauce,
Birnen, Bohnen, Speck
und Rosmarinkartoffeln

Karamellisiertes Vanille Espuma
mit Himbeer-Sahne-Eis

62,00 €

Liebe Gäste, wenn sie von Allergien oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln
betroffen sind, melden sie sich bitte bei unseren Mitarbeitern.
Wir reichen Ihnen gerne eine Karte in der die Zusatzstoffe und Allergene gekennzeichnet sind.