

VORSPEISEN & SUPPEN

Carpaccio vom Rinderfilet mit schwarzem Wintertrüffel 2017 „Köllner's Grauburgunder“ trocken WG Heger 0,2l = 9,00 €	15,50 €
Ziegenfrischkäse im Brickteig gebacken auf Zwiebelconfit 2017 Jean Baptiste, feinherb, WG Gunderloch 0,2l = 8,00 €	14,50 €
Rotgarnelen mit Wasabi-Mayonnaise, frittiertem grünem Reis, auf Karotten-Ingwer-Mango Vinaigrette 2017 Santa Digna Cabernet Sauvignon Rose, WG Torres Chile 0,2 = 7,50 €	16,50 €
Schwarzwurzel Cremesuppe	8,50 €
Kalbsessenz mit Grießklößchen und Gemüsewürfeln	8,50 €
Linguine in Rahm mit schwarzem Wintertrüffel 2016 Barbera d'Alba trocken Weingut Negro 0,2l = 10,50 €	14,50 € als Hauptgericht 18,50 €

FISCH

Wildlachs mit Teriyaki Sauce auf Apfel-Fenchel-Salat und Kräuterkartoffeln 2017 „Köllner's Grauburgunder“ trocken WG Heger 0,2l = 9,00 €	26,50 €
Filet vom SKREI, gedämpft, Sojasud, Pak Choi und Basmatireis 2017 Sauvignon Blanc „vom Stein“ Q.b.A. trocken WG Gunderloch 0,2l = 8,50 €	27,50 €
Halber Hummer lauwarm mit Krustentierschaum auf Erbspüree und Honig-Kirschtomaten 2016 Chardonnay „3055“ trocken WG Jean Leon 0,2l = 9,50 €	34,50 €

FLEISCH

Geschmorte Rinderroulade, Rotweinsauce, grünen Bohnen und Kartoffelpüree 2015 Matura Cuvée Cabernet Sauvignon, Merlot, StLaurent trocken WG Studier 0,2l = 9,00 €	24,50 €
Kalbsfilet mit Pinienkernkruste, Rahmsauce, Vanillebohnen und Linguine 2016 Pinot Noir, trocken, Weingut Heitlinger 0,2l = 10,00 €	31,50 €
Lammrücken, rosa gebraten, Rotweinsauce, Birnen, Bohnen, Speck und Rosmarinkartoffeln 2016 Barbera d'Alba, trocken Weingut Negro 0,2l = 10,50 €	30,50 €
Rumpsteak „Dry Aged Beef“ Merlotsauce, Schmorzwiebeln und Schnittlauchpüree 2016 Atrium Merlot, trocken, Weingut Miguel Torres 9,50 €	29,50 €

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 2016 Barbera d'Alba, trocken Weingut Negro 0,2l = 10,50 €	
Burger 200g im Sesambrotchen, hausgemachte Burgersauce, Cheddar, Schmorzwiebeln, Tomate und Gurke dazu Pommes Frites	18,50 €

UNSERE OFFENEN WEINE

WEIßWEINE	0,2l
2017 Sommerpalais, Riesling, Weingut Reichsgraf von Kesselstatt	7,50 €
2017 Weißburgunder „vom Kalk“ trocken Weingut Gunderloch	8,50 €
2017 Jean Baptiste Riesling, feinherb Weingut Gunderloch	8,00 €
2017 Sauvignon blanc „vom Stein“, trocken Weingut Gunderloch	8,50 €
2017 Köllner's Grauburgunder, trocken Weingut Heger	9,00 €
2017 Ellerstadter Bubeneck Riesling, trocken Weingut Studier	8,50 €
2016 Chardonnay 3055, trocken, Weingut Jean Leon	9,50 €

ROSÉWEIN

2017 Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosé, Weingut Torres	7,50 €
--	--------

ROTWEINE

2016 Oberbergener Bassgeige, Spätburgunder, WZG Oberbergen	8,50 €
2015 Matura Cuvée, trocken, Weingut Studier	9,00 €
2017 Shiraz Cabernet, trocken, Weingut Rosemount	9,50 €
2016 Atrium Merlot, trocken, Weingut Miguel Torres	9,50 €
2016 Barbera d'Alba, Nicolon, trocken, Weingut Negro	10,50 €

ZUR EINSTIMMUNG empfehlen wir ...

Secco Rose, trocken - Bassermann-Jordan	0,1l = 7,50 €
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda, Orange	0,15l = 7,50 €
„Köllner's“ Gin Tonic Köllner's Gin, Thomas Henry Tonic	10,50 €
Bitter Orange - alkoholfrei Monin Bitter, Orangensaft, Orange	6,50 €
König Pils - vom Fass	0,2l = 2,50 €

LANDPARTIE

Schwarzwurzel Schaumsuppe

Geschmorte Rinderroulade
mit Rotweinsauce, grünen Bohnen
und Kartoffelpüree

Panna Cotta mit Maracuja Culis

36,50 €

ROMANTIK MENÜ

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

Kalbsessenz mit Grießklößchen

Lammrücken, rosa gebraten
mit 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.