

## VORSPEISEN & SUPPEN

Carpaccio vom U.S. Prime Rinderfilet mit frischem Trüffel <small>2016 „Köllner's Grauburgunder“ trocken WG Heger 0,2l = 9,50 €</small>	15,50 €
Ziegenfrischkäse im Brickteig gebacken auf Tomatenmarmelade <small>2017 Sommerpalais, Riesling, WG Reichsgraf von Kesselstatt 0,2l = 7,50 €</small>	14,50 €
Argentinische Rotgarnelen gebraten auf Rucolasalat und Parmesan <small>2017 Sauvignon blanc „vom Stein“ trocken WG Gunderloch 0,2l = 8,50 €</small>	16,50 €
Burrata auf Salat von bunten Tomaten mit Basilikum und Pinienkernen <small>2017 Sommersemester, Cuvée Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc WG Studier 0,2l = 8,50 €</small>	13,50 €
Schaumsüppchen von der Zuckerschote	8,50 €
Essenz von der Strauchtomate mit Ricotta-Basilikum Klößchen	8,50 €

## FISCH

Faröer Lachsfilet gebraten mit Teriyaki Sauce, Apfel Fenchel Salat und Kräuterkartoffeln <small>2017 Weißburgunder „vom Kalk“ Q.b.A. trocken WG Gunderloch 0,2l = 8,50 €</small>	25,50 €
Filet vom Wolfsbarsch auf der Haut gebraten, mit Pesto, Tomaten Aprikosen Salsa und Risotto <small>2016 Alte Reben Riesling, trocken WG Kesselstatt 0,2l = 9,75 €</small>	26,50 €
Halber Hummer lauwarm mit Krustentierschaum und Limonenrisotto <small>2016 Chardonnay „3055“ trocken WG Jean Leon 0,2l = 9,50 €</small>	33,50 €

## FLEISCH

Maispoulardenbrust mit Rahmsauce, frischen Pfifferlingen und lauwarmem Kartoffelsalat <small>2017 Santa Digna Cabernet Sauvignon Rose WG Torres 0,2l = 7,50 €</small>	24,50 €
Rumpsteak 220g „Dry Aged Beef“ mit Merlotsauce, Schmorzwiebeln und Schnittlauchpüree <small>2017 Shiraz Cabernet, trocken WG Rosemount 0,2l = 9,50 €</small>	29,50 €
Lammrücken mit Pistazienkruste, rosa gebraten, mit Rotweinsauce, Birnen, Bohnen und Speck und Rosmarinkartoffeln <small>2015 Matura Cuvée Cabernet Sauvignon, Merlot, St Laurent trocken WG Studier 0,2l = 9,00 €</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 der Woche buntes Gemüse - Schmorzwiebeln - gemischter Salat Kräuterbutter - hausgemachte BBQ Sauce  <small>2016 Barbera d'Alba, trocken WG Negro 0,2l = 10,50 €</small>	
Burger 200g im Sesambrötchen, 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 €
2016 Alte Reben Riesling, trocken Weingut Reichsgraf von Kesselstatt	9,75 €
2017 Weißburgunder „vom Kalk“ trocken Weingut Gunderloch	8,00 €
2017 Jean Baptiste Riesling, feinherb Weingut Gunderloch	8,50 €
2017 Sauvignon blanc „vom Stein“, trocken Weingut Gunderloch	8,50 €
2017 Sommersemester, Cuvée 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 Rosé, trocken - Bassermann-Jordan	0,1l = 7,50 €
Rhabarber Spritz Rhabarbersirup, Prosecco, TonicWater	0,15l = 7,50 €
Monkey Tonic Monkey 47 Schwarzwald Gin, Thomas Henry Tonic	12,50 €
Bitter Soda - alkoholfrei Monin Bitter, Thomas Henry Soda Wasser, Zitrone	6,00 €
König Pils - vom Fass	0,2l = 2,50 €

## LANDPARTIE

Schaumsüppchen von der Zuckerschote

Maispouardenbrust mit Rahmsauce,  
frischen Pfifferlingen und  
lauwarmem Kartoffelsalat

Waldmeister Eis mit Erdbeeren

36,00 €

## ROMANTIK MENÜ

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit frischem Trüffel

Essenz von der Strauchtomate  
mit Ricotta-Basilikum Klößchen

Lammrücken mit Pistazienkruste,  
rosa gebraten, Rotweinsauce,  
Birnen, Bohnen und 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.