

## VORSPEISEN & SUPPEN

Carpaccio vom Rinderfilet mit schwarzem Wintertrüffel <small>2017 „Köllner's Grauburgunder“ trocken WG Heger 0,2l = 9,00 €</small>	15,50 €
Ziegenfrischkäse im Brickteig gebacken auf Pflaumenchutney <small>2017 Jean Baptiste, feinherb, WG Gunderloch 0,2l = 8,00 €</small>	14,50 €
Argentinische Rotgarnelen gebraten auf Rucolasalat und Parmesan <small>2017 Sauvignon blanc, trocken WG Gunderloch 0,2l = 8,50 €</small>	16,50 €
Winterlicher Blattsalat mit gebratener Wachtelbrust und Trauben <small>2017 Sommersemester, Cuvée Riesling, Chardonnay, Sauvignon blanc WG Studier 0,2l = 8,50 €</small>	13,50 €
Linguine in Rahm mit schwarzem Trüffel	18,50 €
<small>als Vorspeise</small>	14,50 €
<small>2016 Barbera d'Alba trocken Weingut Negro 0,2l = 10,50 €</small>	
Cremesuppe von der Pastinake mit Petersilienöl	8,50 €
Wachtelessenz mit Ravioli und Gemüsebrunoise	8,50 €

## FISCH

Lackierter Teriyaki Lachs mit Koriander-Gurken Salat und Basmatireis <small>2017 „Köllner's Grauburgunder“ trocken WG Heger 0,2l = 9,00 €</small>	26,50 €
Filet vom weißen Heilbutt mit Champagnerschaum und Rote Bete Risotto <small>2017 Weißburgunder „vom Kalk“ Q.b.A. trocken WG Gunderloch 0,2l = 8,50 €</small>	29,50 €
Halber Hummer lauwarm mit Krustentierschaum und Limonenrisotto <small>2015 Chardonnay „3055“ trocken WG Jean Leon 0,2l = 9,50 €</small>	34,50 €

## FLEISCH

Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce, mit Bouilliongemüse, Blattspinat und Apfelkren <small>2016 Grüner Veltiner, trocken, Weingut Bründlmayer 0,2l = 9,50 €</small>	23,50 €
Hirschrücken mit Wacholderrahm, Champignons, Rotkohl und Spätzle <small>2015 Matura Cuvée Cabernet Sauvignon, Merlot, StLaurent trocken WG Studier 0,2l = 9,00 €</small>	31,50 €
Lammrücken, rosa gebraten mit Rotweinsauce, Birnen, Bohnen, Speck und Rosmarinkartoffeln <small>2016 Barbera d'Alba, trocken Weingut Negro 0,2l = 10,50 €</small>	30,50 €
Rumpsteak „Dry Aged Beef“ mit Merlotsauce, Schmorzwiebeln und Schnittlauchpüree <small>2016 Atrium Merlot, trocken, Weingut Miguel Torres 9,50 €</small>	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 der Woche buntes Gemüse - Schmorzwiebeln - gemischter Salat Kräuterbutter - hausgemachte BBQ Sauce  <small>2016 Barbera d'Alba, trocken Weingut Negro 0,2l = 10,50 €</small>	
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 Alte Reben Riesling, trocken Weingut Reichsgraf von Kesselstatt	9,75 €
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 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 ...

Rieslingsekt, 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

Cremsuppe von der Pastinake  
mit Petersilienöl

Kalbstaufelspitz mit Meerrettichsauce,  
Bouillongemüse, Blattspinat  
und Apfelkren

Panna Cotta mit Maracuja Culis

36,00 €

## ROMANTIK MENÜ

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit schwarzem Wintertrüffel

Essenz von der Wachtel

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.