

## VORSPEISEN & SUPPEN

Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Trüffel <small>2018 Flor de Vetus, Verdejo, trocken Bodegas Vetus 0,2l = 7,50 €</small>	15,50 €
Beef Tatar mit Wachtelei und geröstetem Graubrot <small>2018 „Köllner's Grauburgunder“ trocken WG Heger 0,2l = 9,00 €</small>	14,50 €
Rotgarnelen mit Wasabi Mayonnaise, frittiertem grünem Reis, auf Karotten Mango Vinaigrette <small>2018 Jean Baptiste, Riesling, feinherb WG Gunderloch 0,2l = 9,00 €</small>	16,50 €
Dim Sum mit Roter Chili Mayonnaise <small>2018 Sauvignon blanc „vomStein“, trocken WG Gunderloch 0,2l = 8,50 €</small>	14,50 €
Kürbis Ingwer Schaumsüppchen	8,50 €
Kalbsessenz mit Ravioli	8,50 €

## FISCH

Wildlachsfilet mit Thai Wasserspinat und Limetten-Basmatireis <small>2018 Sommersemester Cuvée Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay WG Studier 0,2l = 8,50 €</small>	26,50 €
Gelbflossen Makrele gedämpft, Wildem Broccoli, Kürbispüree und frischem Trüffel <small>2018 Weißburgunder „vom Kalk“, trocken WG Gunderloch 0,2l = 8,50 €</small>	29,50 €
Halber Hummer auf Karotten-Ingwerpüree und Dashi Gel <small>2018 Chardonnay, trocken, WG Knewitz 0,2l = 9,00 €</small>	35,50 €

## FLEISCH

Königsberger Klopse nach Art des Hauses mit Rote Bete Salat und Kartoffelpüree <small>2017 Pinot Noir, trocken Weingut Heitlinger 0,2l = 10,00 €</small>	23,50 €
Zitronen Mais Hähnchen mit Ingwer Möhren und Petersilienpüree <small>2018 Ellerstadter Bubeneck Riesling, trocken WG Studier 0,2l = 8,50 €</small>	24,50 €
Rumpsteak 220g „Dry Aged Beef“ mit Merlotsauce, Schmorzwiebeln und Schnittlauchpüree <small>2016 Atrium Merlot, trocken, Weingut Miguel Torres 0,2l = 9,50 €</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>2016 Salbide Tempranillo, WG Izadi 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 „Köllner's“ Grauburgunder, trocken WG Heger	9,00 €
2018 Weißburgunder „vom Kalk“ trocken WG Gunderloch	8,50 €
2018 Sauvignon Blanc „vom Stein“ trocken WG Gunderloch	8,50 €
2018 Jean Baptiste Riesling, feinherb WG Gunderloch	8,00 €
2018 Sommersemester Cuvée, WG Studier	8,50 €
2018 Ellerstadter Bubeneck Riesling, trocken, WG Studier	8,50 €
2018 Flor de Vetus, Verdejo, trocken Bodegas Vetus	7,50 €
2018 Chardonnay, trocken, WG Knewitz	9,00 €

### ROSÉWEIN

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

### ROTWEINE

2017 Pinot Noir, trocken WG Heitlinger	10,00 €
2016 Matura Cuvée trocken, WG Studier	9,00 €
2016 Salbide Tempranillo, WG Izadi	9,50 €
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 ...

Rieslingsekt, trocken - Bassermann-Jordan	0,1l = 11,00 €
Bellini weißes Pfirsichpüree mit Prosecco	0,15l = 8,50 €
„Köllner's Gin“ Tonic Köllner's Gin, Thomas Henry Tonic	10,50 €
Sparkling Juicy Tea <i>Verbene Jasmin Riesling - alkoholfrei</i>	7,50 €
König Pils - vom Fass	0,2l = 2,70 €

## LANDPARTIE

Kürbis Ingwer Schaumsüppchen

Königsberger Klopse  
nach Art des Hauses mit Rote Bete Salat  
und Kartoffelpüree

Hausgemachtes Apfel Sorbet  
und Prosecco

36,50 €

## ROMANTIK MENÜ

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

Kalbsessenz mit Ravioli

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

Schokoladen Trilogie

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.

## DESSERT

Hausgemachtes Apfelsorbet - wahlweise mit <i>Champagner</i> oder <i>Wodka</i>	10,50 €
Karamellisiertes Vanille Espuma mit Himbeer Sahne Eis	9,50 €
Hausgemachtes Spaghetti Eis mit Erdbeersauce	8,50 €
Schokoladen Trilogie	10,00 €
Französischer Rohmilchkäse mit Feigensenf und Brot	14,50 €
Eiscreme - <i>nach Wahl</i> Vanille - Schokolade - Erdbeere - Straciatella - Walnuss - Himbeer-Sahne	je Kugel 2,50 €
Sorbet <i>nach Wahl</i> Zitrone / Himbeere / Mango-Ananas / Apfel	je Kugel 3,50 €

## DAZU ODER HINTERHER ...

Amaro Nonino Quintessentia - Kräuterlikör	2cl = 4,50 €
Etter Fruchtbaum 5 Früchtebrand Zuger Kirsch, Williams, Traubenbrand, Gravensteiner Apfel, Framboise	2cl = 7,00 €
Grappa Nonino Antica Cuvée Riserva 5 Jahre - <i>warm &amp; samtig</i>	2cl = 9,50 €
Espresso - Huth`s Kaffee	3,00 €
Cappuccino - Huth`s Kaffee	3,20 €