

VORSPEISEN & SUPPEN

Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Sommertrüffel <small>2018 Sommerpalais Riesling WG Reichsgraf von Kesselstatt 0,2l = 8,50 €</small>	15,50 €
Lachstatar auf Gurken-Ingwer Sud <small>2018 „Köllner's Grauburgunder“ trocken WG Heger 0,2l = 9,00 €</small>	14,50 €
Rotgarnelen mit Wasabi Mayonnaise, frittiertem grünem Reis, auf Karotten Ingwer Vinaigrette <small>2018 Sauvignon blanc „vomStein“, trocken WG Gunderloch 0,2l = 8,50 €</small>	16,50 €
Dim Sum mit Miso Mayonnaise <small>2018 Santa Digna Cabernet Sauvignon Rosé WG Torres 0,2l = 7,50 €</small>	14,50 €
Kalte Gurkensuppe	8,50 €
Kalbsessenz mit Pfannkuchenstreifen	8,50 €

FISCH

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten, mit Champagnerschaum, Wasserspinat und Petersilienwurzelpüree <small>2018 Flor de Vetus, Verdejo, trocken Bodegas Vetus 0,2l = 7,50 €</small>	26,50 €
Filet vom Zander, gedämpft, Sojasud, grüner Spargel und Basmatireis <small>2018 Weißburgunder „vom Kalk“, trocken WG Gunderloch 0,2l = 8,50 €</small>	27,50 €
Halber Hummer auf Karotten-Ingwerpüree und Dashi Gel <small>2018 Chardonnay, trocken, WG Knewitz 0,2l = 9,00 €</small>	35,50 €

FLEISCH

Geschmorte Kalbsbäckchen Burgundersauce, Karottengemüse und Selleriepüree <small>2017 Pinot Noir, trocken Weingut Heitlinger 0,2l = 10,00 €</small>	27,50 €
Perlhuhn Supreme mit Teriyaki Sauce auf Mango-Gurkensalat und Curryreis <small>2018 Jean Baptiste, Riesling, feinherb WG Gunderloch 0,2l = 9,00 €</small>	25,00 €
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 Sommerpalais, Riesling, WG Reichsgraf von Kesselstatt	8,50 €
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 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 ...

Secco Rosé, trocken - Bassermann-Jordan	0,1l = 8,50 €
Bellini weißes Pfirsichpüree mit Prosecco	0,15l = 8,50 €
„Köllner's Gin“ Tonic Köllner's Gin, Thomas Henry Tonic	10,50 €
Monin bitter Soda - alkoholfrei	6,00 €
König Pils - vom Fass	0,2l = 2,70 €

LANDPARTIE

Kalte Gurkensuppe

Geschmorte Kalbsbäckchen,
Burgundersauce, Karottengemüse
und Selleriepüree

Hausgemachtes Mango Ananas Sorbet
mit frischen Beeren

36,50 €

ROMANTIK MENÜ

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

Kalbsessenz mit
Pfannkuchenstreifen

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.

FRISCHE PFIFFERLINGE

VORSPEISEN

Portion frische Pfifferlinge 200g, gebraten mit Speck und Zwiebeln	17,50 €
Jacobsmuscheln gebraten mit Beurre Blanc und Pfifferlingen	26,50 €

HAUPTGERICHTE

Feine Bandnudeln mit Pfifferlingen in Rahm	22,50 €
Wildlachsfilet gebraten mit Champagnerschaum, Pfifferlingen und Kartoffelpüree	31,50 €
U.S. Rumpsteak mit Pfifferlingen und Rosmarinkartoffeln	36,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2018 „Köllner's“ Grauburgunder, trocken Weingut Heger, Baden	0,2l = 9,00 €
2016 Atrium Merlot, trocken Weingut Miguel Torres, Penedès	0,2l = 9,50 €

DESSERT

Himbeer Sorbet - <i>wahlweise mit Champagner oder Wodka</i>	10,50 €
Hausgemachtes Mango-Ananas Sorbet mit frischen Beeren	6,50 €
Karamellisiertes Vanille Espuma mit Himbeer Sahne Eis	9,50 €
Hausgemachtes Spaghetti Eis mit Erdbeersauce	8,50 €
Weißes Mousse au Chocolat	10,00 €
Französischer Rohmilchkäse mit Feigensenf und Brot	14,50 €
Mövenpick Eiscreme - <i>nach Wahl</i>	je Kugel 2,50 €
Vanille - Schokolade - Erdbeere - Zitrone - Straciatella - Walnuss - Himbeer-Sahne	
Sorbet <i>nach Wahl</i>	je Kugel 3,50 €
Zitrone - Himbeere - Mango	

DAZU ODER HINTERHER ...

Amaro Nonino Quintessentia - Kräuterlikör	2cl = 4,50 €
Etter Fruchtbaum 5 Früchtebrand	2cl = 7,00 €
Zuger Kirsch, Williams, Traubenbrand, Gravensteiner Apfel, Framboise	
Grappa Nonino Chardonnay barrique - <i>elegant & aromatisch</i>	2cl = 9,50 €
Espresso - Huth`s Kaffee	3,00 €
Cappuccino - Huth`s Kaffee	3,20 €