

## VORSPEISEN & SUPPEN

Carpaccio vom U.S.Rinderfilet mit Thunfisch-Limonencreme <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 €
Herbstlicher Blattsalat mit krossem Speck, Crôutons und Trauben <small>2017 Sommersemester, Cuvée Riesling, Chardonnay, Sauvignon blanc WG Studier 0,2l = 8,50 €</small>	8,50 €
Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis mit Kürbiskernöl	7,50 €
Kalbsessenz mit Pfannkuchenstreifen	8,50 €

## FISCH

Wildlachs von den Faröer Inseln mit Meerrettichkruste, Blattspinat und Kräuterkartoffeln <small>2017 „Köllner's Grauburgunder“ trocken WG Heger 0,2l = 9,00 €</small>	26,50 €
Kabeljau Loin mit Champagnerschaum, Staudensellerie und Kartoffelpüree <small>2017 Weißburgunder „vom Kalk“ Q.b.A. trocken WG Gunderloch 0,2l = 8,50 €</small>	28,00 €
Halber Hummer lauwarm mit Krustentierschaum und Limonenrisotto <small>2015 Chardonnay „3055“ trocken WG Jean Leon 0,2l = 9,50 €</small>	34,50 €

## FLEISCH

Frische Heideente, Brust und Keule mit Orangensauce, Rahmwirsing und Kartoffelklößen <small>2017 Shiraz Cabernet, trocken Weingut Rosemount 0,2l = 9,50 €</small>	27,50 €
Geschmorte Hirschkeule mit Wacholderrahm, Preiselbeeren, Rotkohl und Gnocchi <small>2015 Matura Cuvée Cabernet Sauvignon, Merlot, StLaurent trocken WG Studier 0,2l = 9,00 €</small>	27,00 €
Lammkarree, rosa gebraten mit Merlotsauce, Ratatouille 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>	28,50 €

## 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 Fettauage 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 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 €
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

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis  
mit Kürbiskernöl

Frische Heideente, Brust und Keule,  
mit Orangensauce, Rahmwirsing  
und Kartoffelklößen

Haselnuss Krokant Eis  
mit Birnenkompott

37,50 €

## ROMANTIK MENÜ

Gebratene Jakobsmuscheln  
auf Kürbischutney

Kalbsessenz mit Pfannkuchenstreifen

Lammkarree, rosa gebraten  
mit Merlotsauce, Ratatouille  
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 OLDENBURGER FREILAND GANS

Brust und Keule von der Oldenburger Freiland Gans  
mit Cassisauce, Rotkohl, Apfel-Rosinenfüllung  
und Kartoffelklößen

39,50 €

Dazu empfehlen wir:

2015 URSPRUNG

Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Portugieser  
trocken, Weingut Markus Schneider

0,2l = 9,50 €

0,75l = 30,50 €

