

VORSPEISEN & SUPPEN

Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse und Walnussöl	13,50 €
<small>2018 Ellerstadter Bubeneck Riesling, trocken, WG Studier 0,2l = 8,50 €</small>	
Beef Tatar mit Wachtelei und geröstetem Graubrot	14,50 €
<small>2018 „Köllner's Grauburgunder“ trocken WG Heger 0,2l = 9,00 €</small>	
Rotgarnelen mit Wasabi Mayonnaise, frittiertem grünem Reis, auf Karotten Mango Vinaigrette	16,50 €
<small>2018 Jean Baptiste, Riesling, feinherb WG Gunderloch 0,2l = 9,00 €</small>	
Dim Sum mit Roter Chili Mayonnaise	14,50 €
<small>2018 Sauvignon blanc „vomStein“, trocken WG Gunderloch 0,2l = 8,50 €</small>	
Schwarzwurzel Cremesüppchen	8,50 €
Steinpilzconsommé	9,50 €

FISCH

Wildlachsfilet mit Erbsensalat und Erbsen-Kartoffelstampf	26,50 €
<small>2018 Sommersemester Cuvée Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay WG Studier 0,2l = 8,50 €</small>	
Zander gedämpft, Dashi Beurre Blanc, Sellerie Gemüse und Püree	27,50 €
<small>2018 Weißburgunder „vom Kalk“, trocken WG Gunderloch 0,2l = 8,50 €</small>	
Halber Hummer auf Karotten-Ingwerpüree und Dashi Gel	35,50 €
<small>2018 Chardonnay, trocken, WG Knewitz 0,2l = 9,00 €</small>	

FLEISCH

Königsberger Klopse nach Art des Hauses mit Rote Bete Salat und Kartoffelpüree	23,50 €
<small>2017 Pinot Noir, trocken Weingut Heitlinger 0,2l = 10,00 €</small>	
U.S. Short Rib Merlotsauce, Karotten, feines Zwiebelpüree und Kartoffelgratin	29,50 €
<small>2017 Atrium Merlot, trocken, Weingut Miguel Torres 0,2l = 9,50 €</small>	
Frische Heideente, Brust und Keule mit Cassissauce, Rahmwirsing und Serviettenplätzchen	28,50 €
<small>2016 Matura Cuvée, trocken, Weingut Studier 0,2l = 9,00 €</small>	
Lammrücken, rosa gebraten, Pistazienkruste mit Rotweinsauce, Birnen, Bohnen, Speck und Rosmarinkartoffeln	30,50 €
<small>2016 Barbera d'Alba, trocken Weingut Negro 0,2l = 10,50 €</small>	

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 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 €
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Orange	0,15l = 8,50 €
„Köllner's Gin“ Tonic Köllner's Gin, Thomas Henry Tonic	10,50 €
Monin bitter orange - alkoholfrei	6,50 €
König Pils - vom Fass	0,2l = 2,70 €

LANDPARTIE

Schwarzwurzel Cremesüppchen
Frische Heideente Brust & Keule
mit Cassissauce, Rahmwirsing
und Serviettenplätzchen
Hausgemachtes Haselnusseis
Amarettoschaum und Pflaume

36,50 €

ROMANTIK MENÜ

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

Steinpilzconsommé

Zander, gedämpft
Dashi Beurre Blanc und Sellerie

U.S. Short Rib
Merlotsauce, Karotten, feines
Zwiebelpüree und Kartoffelgratin

Karamellisiertes Vanilleespuma
mit Himbeer Sahne Eis

75,00 €
ohne Fischgang 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 Matura

Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und St. Laurent
trocken, Weingut Studier - Pfalz

0,2l = 9,00 €

0,75l = 29,50 €