

## APERITIF & ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,1 l | 0,75 l

<b>Blanc de blancs brut</b> Kerner   Müller-Thurgau   Riesling gut Wilhelmsberg	11,00   65,00
<b>Taittinger Réserve Brut</b>	22,00   140,00
<b>Taittinger Prestige Rosè Brut NV</b>	22,00   140,00
<b>Prosecco</b> alkoholfrei	8,00   50,00

## COCKTAILS ALKOHOLFREI

<b>Virgin Sbagliato</b> Martini Vibrante   Martini Floreale Prosecco	10,50
<b>Ginger Lemonade</b> Ingwer   Zitrone   Soda	10,50

## Menu du Chef

### GEBEIZTER ADLERFISCH D|F|i|J

Gurke | Kokos | Finger Limette

*Pickled meagre – cucumber | coconut | finger limes*

### SAMTSUPPE VOM FENCHEL F|G|i

Orange | Rosé Pfeffer

*Velvet soup of fennel – orange | rosè pepper*

### WOLFSBARSCH A|D|g|i

Spitzpaprika | Artischocke | Olive

*sea bass – bell pepper | artichoke | olive*

### GRAPEFRUITSORBET

Meersalz | Estragon

*grapefruit sorbet – seasalt | tarragon*

### GEBRATENES HOLSTEINER KALBSFILET a|c|f|i

Waldpilze | Junge Erbsen | Pommes dauphine

*roasted veal filet – woodland mushroom | peas | pommes dauphine*

### HIMBEERE a|g|h

Weißer Schokolade | Zitronenverbene

*Raspberry - White chocolate | verbena*



**6 GANG 149**

*6 COURSES*

**5 GANG OHNE WOLFSBARSCH 117**

*5 COURSES WITHOUT SEA BASS*

## Menu Vert

### HEIMISCHE TOMATEN a|f|i

Olive | Zitrone | Basilikum

*local tomatoes – olive | lemon | basil*

### SAMTSUPPE VOM FENCHEL A|G

Orange | Rosé Pfeffer

*Velvet soup of fennel – orange | rosè Pepper*

### GRAPEFRUITSORBET F|G|J|L

Meersalz | Estragon

*grapefruit sorbet – seasalt | tarragon*

### KRÄUTERGNOCCHI MIT BEURRE BLANC F|G|J|L

Kirschtomate | Parmesan | Rauke

*herb gnocchi – cherry tomato | parmesan cheese | rocket salad*

### APRIKOSE A|C|G|H

Joghurt | Sommerkräuter | vanille

*apricot – yoghurt | summer herbs | vanilla*



**5 GANG 98**

*5 COURSES*

## WEISSWEIN Empfehlung

0,1 l | 0,75 l

<b>2021 Illusion - blanc de noir</b> Meyer-Näkel   Ahr   Deutschland <i>Steinfrüchte   Melone</i>	9,00   56,00
<b>2021 Ungsteiner Nussriegel Riesling</b> Rings   Pfalz   Deutschland <i>maskulin   zitrusnoten   rassig</i>	13,50   80,00
<b>2019 Altare</b> Clos Venturi   Korsika   Frankreich <i>Tropische Früchte   Aprikose   cremig</i>	17,50   105,00
<b>2020 Chablis Premier Cru Montmain</b> Louis Michel & Fils   Burgund   Frankreich <i>Kandierte zitrone   orange   Birne</i>	16,00   95,00

## ROSÉWEIN Empfehlung

0,1 l | 0,75 l

<b>2021 SOF Toscana Rosé</b> Tenuta di Biserno   Toskana   Italien <i>frisch   fruchtig   zart duftig</i>	15,00   86,00
---	---------------

## ENTRÉE | VORSPEISEN

<b>HEIMISCHE TOMATEN</b> <small>A F J</small> Olive   Zitrone   Basilikum <i>local tomatoes – olive   lemon   basil</i>	24,00
<b>GEBEIZTER ADLERFISCH</b> <small>D F i J</small> Gurke   Kokos   Finger Limette <i>Pickled meagre – cucumber   coconut   finger limes</i>	26,00
<b>TATAR VOM HOLSTEINER OCHSEN</b> <small>A c J</small> Eigelbcrème   Schalotte   Liebstöckel <i>Beef tatar – egg yolk   shallot   lovage</i>	28,00
<b>ROH MARINIRTER FAROER LACHS</b> <small>d</small> Vinaigrette von Zitrusfrüchten   Grüner Apfel <i>Raw marinated salmon – vinaigrette   green apple</i>	29,00
<b>25 GRAMM AKI BLACK LABEL KAVIAR</b> <small>A D G</small> Französische Crème Fraîche d'Isigny   Brioche <i>Black Label Kaviar 25g – Crème d'Isigny   Brioche</i>	36,00
<b>SAMTSUPPE VOM FENCHEL</b> <small>f G i</small> Orange   Rosé Pfeffer <i>Velvet soup of fennel – orange   rosÉ Pepper</i>	18,00

## LES PLATS | HAUPTGÄNGE

<b>KRÄUTERGNOCCHI MIT BEURRE BLANC</b> <small>c f g</small> Kirschtomate   Parmesan   Rauke <i>herb gnocchi – cherry tomato   parmesan cheese   rocket salad</i>	29,00
<b>GEBRATENER WOLFSBARSCH</b> <small>A D g i</small> Spitzpaprika   Artischocke   Olive <i>fried meagre – bell pepper   artichoke   olive</i>	46,00
<b>GEBRATENES HOLSTEINER KALBSFILET</b> <small>a c f i</small> Waldpilze   Junge Erbsen   Pommes dauphine <i>roasted veal filet – woodland mushrooms   peas   pommes dauphine</i>	48,00

## Klassiker

<b>FILET VOM WILDFANG NORDSEESTEINBUTT</b> <small>a c d f g h i</small> Beurre blanc   Lauch   Meerrettich <i>Fried turbot filet – beurre blanc   leek   horseradich</i>	64,00
<b>GESCHMORTE OCHSENSCHULTER</b> <small>f g i</small> Schmorjus   Schalotte   Sellerie <i>braised shoulder of beef – gravy   shallot   celeriac</i>	46,00

## ROTWEIN Empfehlung

0,1 l | 0,75 l

<b>2020 Das kleine Kreuz</b> Weingut Rings   Pfalz   Deutschland <i>Dunkle Kirsche   schwarzer Pfeffer   samtige Tannine</i>	<b>14,00   80,00</b>
<b>2017 Terra de Cuques Negre</b> Terroir al Limit   Priorat   Spanien <i>Schwarzkirsche   Holunder   samtige Tannine</i>	<b>14,50   85,00</b>
<b>2020 Marsannay „La montagne“</b> Charlopin Tissier   Burgund   Frankreich <i>waldbeeren   himbeeren   Rosenblüten</i>	<b>20,00   120,00</b>
<b>2020 Il Pino</b> Tenuta di Biserno   Toskana <i>Dunkle Beeren   süße Gewürze</i>	<b>20,00   120,00</b>



**Gerne reichen wir Ihnen auch unsere große Weinkarte.**

*We would also be happy to offer you our large wine list*

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO INKLUSIVE DER GÜLTIGEN GESETZLICHEN MWST.  
ALL PRICES ARE QUOTED IN EUROS INCLUDING THE APPLICABLE STATUTORY VAT.

## DESSERT I

## NACHSPEISEN

<b>HIMBEERE</b> <small>a g h</small>	<b>19,00</b>
Weiße Schokolade   Zitronenverbene <i>Raspberry - White chocolate   verbena</i>	
<b>APRIKOSE</b> <small>A G H</small>	<b>20,00</b>
Joghurt   Sommerkräuter   Vanille <i>apricot - yoghurt   summer herbs   vanilla</i>	
<b>FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL</b> <small>G J</small>	<b>22,00</b>
Feigensenf   Trauben   Nüsse <i>French cheese selection - Fig mustard   grapes   nuts</i>	

## DESSERT- & LIKÖRWEIN

<b>Tawny Port 10 years old</b>	5 cl	<b>11,00</b>
Graham's, Vila Nova de Gaia		
<b>2020 Riesling Auslese</b>	5 cl	<b>10,00</b>
<b>Trittenheimer Apotheke</b>		
Weingut Rosch   Mosel   Deutschland		

### „Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung“

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch / Laktose H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulphite, P=Lupinen, R=Weichtiere

### „Zusatzstoffinformation gemäß Codex-Empfehlung“

1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker, 5 =geschwefelt, 6 =geschwärzt, 7 =Phosphat, 8 =Milcheiweiß, 9 =koffeinhaltig, 10 =chininhaltig, 11 =Süßungsmittel, 13 =gewachst

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO INKLUSIVE DER GÜLTIGEN GESETZLICHEN MWST.  
ALL PRICES ARE QUOTED IN EUROS INCLUDING THE APPLICABLE STATUTORY VAT.