

Vorspeisen

| | |
|---|---------|
| Couscous Salat mit würziger Tomatenmarmelade und gebackenen Garnelen | 13,00 € |
| Gänsestopfleberterrinen mit gebrannter Nektarine und hausgemachtem Brioche | 17,00 € |
| Geräucherte Entenbrust auf Sesam-Glasnudelsalat und Mango-Szechuanpfeffer Reduktion | 15,00 € |

Suppen

| | |
|--|--------|
| Essenz vom Wild mit Steinpilz Wan Tan und Wurzelgemüse | 9,00 € |
| Schaumiges Kohlrabisüppchen mit Aprikosen und gerösteten Haselnüssen | 8,00 € |

Warme Vorspeisen

| | |
|--|---------|
| Gebratene Gänsestopfleber und Blutwurst mit karamellisiertem Blumenkohl und Kartoffelpüree | 18,00 € |
| Gebratener Pulpo mit Tomaten-Zitronenvinaigrette und lauwarmen Brotsalat | 16,00 € |
| Linguine mit frischem Trüffel | 17,00 € |

Vegetarisch

| | |
|--|---------|
| Kartoffel-Pfifferlingstrudel mit Karottencrem  | 17,00 € |
|--|---------|

Fische

| | |
|--|---------|
| Filet vom Heilbutt mit mediterranem Kartoffelstampf, Fenchel und Anisschaum | 24,00 € |
| Gebratener Seeteufel auf Blumenkohlpüree, Spitzkohl und roh marinierten Steinchampignons | 26,00 € |

Fleisch

| | |
|--|---------|
| Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren | 19,00 € |
| Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Navetten, Karotten, Steinpilzen und Kartoffelpüree | 26,00 € |
| Medaillons vom Hirschrücken mit Cassis-Wacholderrahm, sautiertem Wirsing und Spätzle | 26,00 € |

Dessert

| | |
|---|--------|
| Moelleux au chocolat mit Passionsfruchtsorbet und Himbeercoulis | 9,00 € |
| Weißk semousse mit Aprikosen und Mandelk chlein | 9,00 € |
| Crème Catalana légère mit eingelegten Zwetschgen und Vanille-Macadamiaeis | 9,00 € |

US-Prime-Beef vom Molteni Grill

| | | | | |
|-------------|-------|---------|-------|---------|
| Entrecôte | 300 g | 29,00 € | 500 g | 49,00 € |
| Filet | 200 g | 29,00 € | 300 g | 39,00 € |
| Flank Steak | 300 g | 25,00 € | | |

Zu unseren Steaks servieren wir eine Beilage inklusive:

Salat, Gemüse, Ratatouille, Pommes Frites, Kartoffelpüree, Rosmarinkartoffeln

Jede weitere Beilage 5 € Aufpreis.

Salate

Vorspeise

Hauptgang

| | | |
|--|---------|---------|
| Salat Chantarelles Blattsalate mit gebratenen Pfifferlingen und Croûtons | 10,00 € | 14,00 € |
| Salat Calamaretti Rucolasalat mit gebratenen Calamaretti und Kirschtomaten | 12,00 € | 16,00 € |
| Salat Edelfisch Blattsalate mit gebratenen Edelfischen und Riesengarnelen | 18,00 € | 22,00 € |
| Caesar Salad Romanasalat mit gebratenen Riesengarnele und Coppachips | 12,00 € | 16,00 € |
| Salat Gourmande Blattsalate mit gegrillten Rinderfiletstreifen, Pilzen und Parmesan | 14,00 € | 18,00 € |

Unser Weinmenü

Geräucherte Entenbrust auf Sesam-Glasnudelsalat und Mango-Szechuanpfeffer Reduktion

2014 Côtes du Rhône Reserve Blanc, Famille Perrin, Orange, Frankreich

Schaumiges Kohlrabisüppchen mit Aprikosen und gerösteten Haselnüssen

Filet vom Heilbutt mit mediterranem Kartoffelstampf, Fenchel und Anisschaum

2015 Rosé des Giscours, Bordeaux, Frankreich

oder

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Navetten, Karotten, Steinpilzen und Kartoffelpüree

2014 „In Pork we trust“, Rosso Veneto, Zio Porco Wines, Veneto

Weißkäsemousse mit Aprikosen und Mandelküchlein

oder

Auswahl von Rohmilchkäse mit Feigensenf

4 Gänge 48,00 € mit Weinbegleitung 59,00 €

Gerne servieren wir Ihnen auch tischweise unser großes Überraschungsmenü

6 Gänge 65,00 € mit Weinbegleitung 99,00 €

Auf Wunsch reichen wir Ihnen auch gerne unsere Allergenkarte

Unsere Weinbar – Klassiker

Frisch geschnitten auf unserer Berkel-Aufschnittmaschine:

| | |
|------------------|------------------|
| Parmaschinken | 8,00 € |
| Ibericoschinken | 9,00 € |
| Mailänder Salami | 6,00 € |
| Gemischte Platte | pro Gast 12,00 € |

Plateaux des Fromages - Käse

Brie de Meaux * Coulommiers * Reblochon * Munster * Valencay * St. Maure

Bleu d`Auvergne * Manchego * Comté * Parmesan

| | | | |
|----------|--------|----------|---------|
| 3 Sorten | 7,00 € | 5 Sorten | 10,00 € |
|----------|--------|----------|---------|

Snacks zum Wein

| | |
|-------------------------------|-----------|
| Kalbsfrikadelle | 4,00 € |
| Kalamata Oliven/ Grüne Oliven | je 3,00 € |
| „Pane e olio“ | 4,00 € |

| „Top Ten“ aus unserer Weinbar | 0,1l | 0,2l | 0,75l |
|---|-------------|-------------|--------------|
| 2015 „Les Galets Dorés“, Organic Wine Château Mourgues de Gres, Costieres de Nimes, Frankreich | 3,90 € | 7,40 € | 26,00 € |
| 2016 „Just Riesling“ trocken Gut Hermannsberg, Niederhausen, Nahe, Deutschland | 4,30 € | 8,20 € | 29,00 € |
| 2015 Sauvignon Blanc Eric Louis, Sancerre, Frankreich | 3,90 € | 7,40 € | 26,00 € |
| 2016 „Bockenheim“ Grauburgunder trocken Weingut Neiss, Kindenheim, Pfalz, Deutschland | 4,40 € | 8,30 € | 29,50 € |
| 2015 Spätburgunder „Blanc de Noir“ trocken Weingut Neiss, Kindenheim, Pfalz, Deutschland | 3,80 € | 7,10 € | 25,00 € |
| 2015 In Porc we Trust Bianco Zio Porko Wines, Veneto, Italien | 3,90 € | 7,40 € | 26,00 € |
| 2014 Côtes du Rhône Reserve Domaine Perrin, Orange, Rhône, Frankreich | 4,30 € | 8,20 € | 29,00 € |
| 2015 Domaine du Mage Côtes du Gascogne, Frankreich | 3,80 € | 7,10 € | 25,00 € |
| 2011 Chianti Classico „Il Palei“ Villa Sesta, Castelnuovo Beradenga, Toskana, Italien | 4,30 € | 7,90 € | 28,00 € |
| 2014 In Porc We Trust Rosso Zio Porko Wines, Veneto, Italien | 3,90 € | 7,40 € | 26,00 € |

Bad Camberger Mineralwasser

| | |
|-----------------------------|-------|
| Taunusquelle medium / still | |
| 0,75l | 6,50€ |
| 0,50l | 4,80€ |
| 0,25l | 2,90€ |

Säfte 0,2l

| | |
|------------------|--------|
| Apfel | 2,90 € |
| Apfelschorle | 2,90 € |
| Orange | 2,90 € |
| Traube | 3,30 € |
| Johannisbeersaft | 3,30 € |
| Kirsch | 3,30 € |

Softdrinks 0,33l

| | |
|-----------------------------|--------|
| fritz-kola Rhabarberschorle | 3,60 € |
| fritz-kola Zitronenlimonade | 3,60 € |
| Coca Cola | 3,60 € |
| Sprite | 3,60 € |
| Fanta | 3,60 € |

Tonic Water 0,25l

| | |
|-----------------------|--------|
| Fever Tree Mediterran | 3,90 € |
| Schweppes Indian dry | 3,90 € |

Schweppes 0,2l

| | |
|--------------|--------|
| Bitter Lemon | 3,50 € |
| Ginger Ale | 3,50 € |

Heißgetränke

| | |
|--|------------------|
| Illy Kaffee Crème | 2,50 € |
| Illy Espresso | 1,90 € |
| Illy Espresso Macchiato | 2,30 € |
| Illy Doppelter Espresso | 3,60 € |
| Illy Doppelter Espresso Macchiato | 3,90 € |
| Illy Cappuccino | 2,70 € |
| Illy Latte Macchiato (mit doppeltem Espresso) | 3,50 € 4,50 € |
| Frische Minze | 3,50 € |
| Frische Minze mit Ingwer und Honig | 3,90 € |
| Darjeeling Glas | 2,90 € |
| Earl Grey Glas | 2,90 € |
| Kamille | 2,90 € |
| Kräuter | 2,90 € |
| Früchte | 2,90 € |

| | | | |
|--|-------------|-----------------------------------|--------------|
| Aperitif | 5cl | Flaschenbiere | 0,33l |
| Campari | 4,50 € | Flensburger Pils | 3,30 € |
| Lillet blanc | 5,50 € | Jever Fun alkoholfrei | 3,30 € |
| Pastis 51 | 5,80 € | Hefeweizen | 0,5l |
| Pernod | 4,90 € | Faust | 4,50 € |
| Lustau Sherry | 5,50 € | Faust alkoholfrei | 4,50 € |
| Fino / Manzanilla / Medium dry | | Obstbrände | 2cl |
| Portwein weiß rot | 5,50 € | Arno Dirker, Mömbris | |
| Martini Bianco/ Dry | 4,90 € | Williams | 3,90 € |
| Alkoholfreier Aperitif | | Mirabelle | 3,90 € |
| Sanbitter | 3,90 € | Waldhimbeer | 4,50 € |
| Sekt | 0,1l | Feldzwetschge | 3,90 € |
| „Blanc des Blancs“ Gut Hermannsberg, Nahe | 7,50 € | Walderdbeere | 5,90 € |
| Champagner | 0,1l | Kirschwasser | 3,90 € |
| Nominé Renard brut | 9,50 € | Schlehe | 5,90 € |
| Sekt Cocktails | | Haselnuss | 3,90 € |
| Kir Royal | 8,90 € | Rochelt, Tirol, Österreich | 2cl |
| Bellini | 8,90 € | Hollermandl | 11,00 € |
| Aperol Sprizz | 8,90 € | Quitte | 12,00 € |
| Hugo | 8,90 € | Marille | 13,00 € |
| | | Grappa | 2cl |
| | | Ditta Bortolo Nardini | 3,50 € |
| | | „Elisi“, Distillerie Berta | 4,50 € |

Gin **5cl**

| | |
|---------------------------------|--------|
| Bombay Sapphire, London Dry | 6,90 € |
| Tanqueray, London Dry | 6,90 € |
| The London No1, Original Blue | 7,50 € |
| Mombasa Club, London Dry | 7,60 € |
| Hendricks, Scottish Dry | 7,90 € |
| „Marconi 46“, Poli, Italien Dry | 7,90 € |
| The Duke, Munich Dry | 7,90 € |
| Gin Sul, Hamburg Dry | 8,50 € |
| Monkey 47, Schwarzwald Dry | 8,50 € |

Rum **2cl**

| | |
|--|--------|
| Havanna Club 7years | 3,90 € |
| 2000 Ron Mezan Single Distillery, Jamaica | 5,50 € |
| Ron Botucal Reserva Exklusiva Venezuela, | 5,90 € |
| Ron Zacapa 23years Solera Gran Reserva, Guatemala | 6,90 € |
| Pyrat XO Reserve Anguilla | 8,90 € |

Cognac **2cl**

| | |
|---------------------------------|---------|
| Hennessy V.S.O.P | 4,90 € |
| Age des Fleurs, Leopold Gourmel | 7,00 € |
| Age de fruits, Leopold Gourmel | 9,00 € |
| Age des épices, Leopold Gourmel | 13,00 € |

Vodka **2cl**

| | |
|------------------------------|--------|
| Blackwoods, Shetland Islands | 3,30 € |
| Heavy Water, Norwegen | 3,90 € |

Armagnac **2cl**

| | |
|--|--------|
| Armagnac X.O | 4,90 € |
| Domaine Tariquet, Gascogne, Frankreich | |
| „Le Legendaire“ | 6,90 € |
| Domaine Tariquet, Gascogne, Frankreich | |

Whisky / Whiskey **4cl**

| | |
|--|------------|
| Lagavulin 16 years Single Malt, Islay | 9,50 € |
| Laphroaig 10years Single Malt, Islay | 8,50 € |
| Oban 14years, Single Malt, Western Highland Macallan | 9,00 € |
| 12years Single Malt, Speyside | 8,50 € |
| Connemara Peated Single Malt Irish Whiskey Jack | 7,50 € |
| Daniels Kentucky Bourbon, Whiskey | 6,50 € |
| Woodford Reserve Bourbon Whiskey | 9,50 € |
| Kräuterliköre / Bitter | 4cl |
| Averna | 3,80 € |
| Fernet Branca | 3,70 € |
| Ramazotti | 4,50 € |