

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

GLAS BELSAZAR VERMOUTH ROSE MIT TONIC	0,2 L	€ 6,50
GLAS PROSECCO MIT WEIZENBIER	0,2 L	€ 6,50
GLAS PROSECCO SOLIGO BRUT	0,1 L	€ 5,50
GLAS FRUCHTCKOCKTAIL (ALKOHOLFREI)	0,2 L	€ 5,00

MENÜ

CREMIGER ZIEGENFRISCHKÄSE
AUF PASSIONSFRUCHTVINAIGRETTE

ESSENZ VON STEINPILZEN
MIT GEBRATENEN STEINPILZEN

IKARIMI-LACHS SCHNITTE
AUF ERBS-MINZ-PÜREE UND SAIBLINGSKAVIAR

STIPPMILCH MIT FRISCHEN BEERENFRÜCHTEN
UND ZIMTZUCKER

ALS 3 GANG MENÜ € 33,50

ALS 4 GANG MENÜ € 39,50

UNSERE WEIßWEIN-EMPFEHLUNG:

2017ER NIERSTEIN VOM ROTLIEGENDEN
RIESLING
QUALITÄTSWEIN TROCKEN
WEINGUT LISA BUNN
NIERSTEIN, RHEINHESSEN

FLASCHE 0,75L € 29,00

UNSERE ROTWEIN-EMPFEHLUNG:

2016ER BARBERA D'ALBA
„BUSSIA“
GIANCOSA FRATELLI
PIEMONTE, ITALIEN

FLASCHE 0,75L € 28,50

VORSPEISEN

CREMIGER ZIEGENFRISCHKÄSE AUF PASSIONSFRUCHTVINAIGRETTE <i>(VEGETARISCH)</i>	€ 9,50
POKÉ BOWL "CRISPY PRAWN" <i>SUSHIREIS, WAKAME, AVOCADO, EDAMAME, MAUI ONION-VINAIGRETTE, MELONE, MANGO, INGWER, GEBACKENE GARNELEN, WASABI-MAYO</i>	€ 12,50
POLLO TONNATO <i>SCHEIBEN VON DER MAISPOULARDE MIT THUNFISCHSAUCE MIT APFELKAPERN, PARMESANSEGEL UND RUCOLA</i>	€ 12,50
DREIERLEI TOMATEN MIT BURRATA UND HAUSGEMACHTEM ORANGEN-BASILIKUMSORBET <i>(VEGETARISCH)</i>	€ 14,50
HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI MIT THUNFISCHTARTAR UND CAVIAR VOM STÖR	€ 22,50

SUPPEN

ESSENZ VON STEINPILZEN MIT GEBRATENEN STEINPILZEN <i>(VEGETARISCH)</i>	€ 7,00
STEMSHORNER KARTOFFELSUPPE MIT RAUCHAALSTREIFEN	€ 7,00
GEEISTE GURKEN-DILL-SUPPE MIT NORDSEEKRABBen	€ 8,50

**JEDEN SONNTAGABEND VERWÖHNEN WIR SIE
AUCH MIT UNSEREM WECHSELNDEN 10-GANG AMUSE GUEULE MENÜ
(NUR TISCHWEISE – ANNAHME BIS 20.00 UHR)
FÜR € 45,50 P.P.**

HAUPTGÄNGE

SCHEIBEN VON DER KALBSLEBER IN SALBEI-BUTTER GEBRATEN, KARTOFFELPÜREE UND KLEINER SALAT	€ 19,50
STEAK VOM DUROC-SCHWEIN VON TELLMANNS HOF MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN A LA CREME, DICKE BOHNEN UND GEBACKENEN KARTOFFELSCHNITZEN	€ 23,50
FILET VOM BLACK ANGUS RIND AN CAFÉ DE PARIS BUTTER, JUNGEN BOHNEN UND KARTOFFELKRAPFEN	€ 31,50
IKARIMI-LACHS SCHNITTE AUF ERBS-MINZ-PÜREE UND SAIBLINGSKAVIAR	€ 23,50
FILET VOM LOUP DE MER KROSS AUF DER HAUT GEBRATEN, ROTE BEETE CARPACCIO UND GEBACKENER SUSHIREIS	€ 25,50

DESSERT

ZWEIERLEI BACKENSHOLZER DEICKÄSE (12 & 24 MONATE GEREIFT) MIT FEIGENSENF UND NUSSBROT	€ 8,50
STIPPMILCH MIT FRISCHEN BEERENFRÜCHTEN UND ZIMTZUCKER	€ 8,50
CREME-BRULÉE MIT BOURBON-VANILLEEIS	€ 8,50
PROBIERDESSERT HAUSGEMACHTES BROMBEER-LAVENDELEIS AUF SCHOKO-SPONGE	€ 4,50