

WEINGENUSS

2008 Sylvaner Selection
Bettenheimer Ingelheim, Rheinhessen
0,75 l / € 29,00 oder pro Glas € 6,50

2007 Riesling Kabinett trocken
Weingut Langwerth von Simmern
Eltville, Rheingau
0,75 l / € 26,00 oder pro Glas € 6,50



2005 Shiraz Howard Park Leston
Margret River, Australien
0,75 l / € 35,00 oder pro Glas € 8,00

1985 Vouvray Moelleux Grande Reserve
Philippe Brisbarre, Loire
0,75 l / € 43,00 oder pro Glas € 7,00



2003 Trilogia
Kokkalis, Peleponnes
0,75 l / € 46,00 oder pro Glas € 10,00

2004 Trilogia
Kokkalis, Peleponnes
0,75 l / € 46,00 oder pro Glas € 10,00

2007 Ayler Kupp "Kern" Riesling Kabinett
Peter Lauer, Ayl, Saar
0,75 l / € 38,00 oder pro Glas € 8,50

TAFELFREUDEN

Lachsforelle verschieden zubereitet
(Tatar mit frischen Kräutern, gebratene Tranche,
Mousse von geräucherter Lachsforelle)
€ 15,50

Salat von Raddichio, Zucchini und Orange
mit gebratenen Riesengarnelen
€ 16,50



Kalbsbries auf Rahmkohlrabi
mit Balsamicojus
€ 17,50
(als Hauptgericht € 23,50)

Hausgemachte Sauerbratensuppe
mit kleinen Klößen
€ 12,50



Gebratene Kalbsleber mit sautierten Apfelscheiben
und Linsen-Zwiebelgemüse
€ 24,50

Kross gebratener Zander
auf Schmorgurken
€ 23,50

Crepinette vom Lammfilet
mit Serranojus und Bohnencassoulet
€ 25,50

WEINPROBE KOSTPROBE

Wein mit Überraschung Das Überraschungsmenü

Weinbegleitung mit 3 Gläsern € 19

Weinbegleitung mit 4 Gläsern € 25

Menü in 3 köstlichen Gängen € 35

Menü in 4 köstlichen Gängen € 45

WEINGENUSS

Pedro-Ximenez Sherry "San Emilio"
Emilio Lustau, Jerez, Spanien
pro Glas € 4,50

2003 Late bottled Vintage Port
Dirk van der Niepoort, Duoro, Portugal
pro Glas € 5,00

Wein-Special zum Käse
3 Gläser mit verschiedenen Weinen
3 Gläser à 5cl / € 12,50

Orangenblüten-Muskateller
Christoph Kössler, Südtirol
2cl / € 5,00

Haselnussgeist
Hubertus Vallendar, Kail, Mosel
2cl / € 5,00

Roter Weinbergpfirsichbrand
Hubertus Vallendar, Kail, Mosel
2cl / € 5,00

Brandy Emilio Lustau Gran Reserva
2cl / € 5,50

TAFELFREUDEN

SÜSSE SÜNDE

Birnentarte glasiert
mit hausgemachten Vanille-Mohneis
€ 8,50

Lauwarmer Schokoladenschmelz
mit Mascarpone-Mandarineneis
€ 9,50

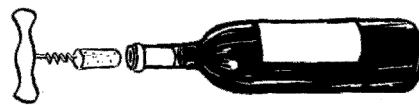
Rohmilchkäse vom Brett
€ 12,50

EINE DELIKATE VERBINDUNG ZUM KAFFEE

2003 Late bottled Vintage Port, Niepoort, Douro
in Kombination mit 76% Niepoort Schokolade
€ 6,50

Schokoladentrüffel „Cemoi“
mit Haselnussgeist
€ 7,50

Bordelaiser Spezialität: „Cannelé“
mit Cognac „Grande Champagne 1er Cru“ X.O
Delamain
€ 9,50



KAUFLADEN

Weine

2007 Sauvignon Blanc Kabinett trocken
Weingut Knipser, Laumersheim, Pfalz
0,75l / € 11,90

2007 Goldtröpfchen Kabinett
Weingut Reinhold Haart, Piesport, Mosel
0,75l / € 15,90

2005 Shiraz Howard Park Leston, Margret River
Winter-Special: 0,75l / € 12,90

Spezereien, allerlei Köstliches & Krimskrams

Feinste Pappardelle „La Campofilone“ | € 5,90
Jordan Olivenöl in verschiedenen Grössen | ab € 7,50
Geschmackvolle Oliventapenade | € 3,90
Feinste Honigsorten mit Honiglöffel aus Olivenölholz | € 12,90

Blut & Barolo

Kulinarischer Krimi „Blut & Barolo“ von Carsten Henn
und eine Flasche 2004 Barolo Bricco Cerretta, Piemont
€ 49,90