

APERITIFS

Sekt & Co.

2018 Rosé Tradition Brut, Griesel & Compagnie	0,1	12,50
Blanc de Noirs Brut, Champagne Fleury	0,1	18,00
Sparkling Tea „Blä“ mit Jasmin, alkoholfrei	0,1	9,80
2016 Rieslingsekt Brut -32-, Frank John, Pfalz	0,75	70,00
2018 Rosé Tradition Brut, Griesel & Compagnie	0,75	60,00
Champagne Fleury Blanc de Noirs Brut	0,75	98,00
Suenen Oiry Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut	0,75	98,00
Jacquesson Cuvée »742« Extra Brut	0,75	95,00
Pierre Peters Cuvée de Reserve Blanc de Blancs Brut	0,75	115,00
Bruno Paillard Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut	0,75	165,00
Champagne Fleury Rosé Brut	0,375	55,00
R. Pouillon Rosé 1 ^{er} Cru Brut	0,75	125,00
2015 Mont Martin 1 ^{er} Cru, Nicolas Maillart	0,75	145,00
2009 Sapience 1 ^{er} Cru Brut Nature, Marguet	0,75	290,00
2002 Bruno Paillard »Nec Plus Ultra« Brut	0,75	295,00

Klassiker

Manzanilla Apartada, Las Botas	0,05	9,50
Grahams White Port Blend N°5	0,05	9,50
Vermouth, Rovero	0,05	8,50
Pastis de Marseille	0,05	7,80
Campari	0,05	7,80
Gin Tonic, Taunus Dry Gin	0,2	14,00

Mineralwasser

Peterstaler Mineralwasser	0,75	8,50
Peterstaler Black Forest still	0,75	8,50

Bier

Grünerla Helles	0,33	5,00
Rothaus Tannenzäpfle	0,33	5,00

Kaffee Quijote, Hamburg

Espresso		3,60
Espresso doppelt		5,90
Cappuccino		4,50

MENÜ

Kleines Weinsinn-Menü

95,00

Großes Weinsinn-Menü

125,00

Auf Wunsch begleiten wir Sie mit den passenden Weinen
zu jedem Gericht.

immer davor:

Algentartelette mit Muscheln & Borretsch
Kartoffel-Lángos mit Sauerrahm & Ahle Blutwurst
Chawanmushi mit Shiitakevinaigrette, Brokkoli & geräuchertes Dillöl

immer danach:

Karamellierter Brioche mit Rum, Tonkabohne, Kaffee und schwarzer Johannisbeere

Geflämmter Black Cod

Gerösteter Blumenkohl, Soja und Limette

Gegrillter Lauch

Sauermolke, gebrannter Rahm und knuspriger Kohl

Gebratener Steinbeißer und roh marinierte blaue Garnele

Krustentiersud, Zitrus Kosho, Fingerlimes und Fenchel

Gedämpfter Kräuterseitling

Pecorinoschaum, Petersilie, Verjus und Szechuanpfeffer

Gebratener Hirschrücken aus dem Nadelholzrauch

Apfelbalsam, Meerrettich, Zwiebelgewächse und Topinambur

Cironé-Käse

Marinierte Bittersalate, Leindotter und Trüffel

oder

Kürbiseiscreme

Moosbeere, Steinklee und Joghurt

MENÜ FÜR HERBST 2021 Karte No. 030 / 2021 Änderungen vorbehalten

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.