

## 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
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 <sup>er</sup> Cru Brut	0,75	125,00

2015 Mont Martin 1 <sup>er</sup> Cru, Nicolas Maillart	0,75	145,00
2009 Sapience 1 <sup>er</sup> 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	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

98,00

## Großes Weinsinn-Menü

129,00

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

### **immer davor:**

Algentelette mit Tatar von der Gelbflossenmakrele und Borretsch  
Rote Bete Kaltschale mit geräuchertem Schmand, Dill und Meerrettich  
Chawanmushi mit Shiitakevinaigrette, Brokkoli und Schnittlauchöl

### **immer danach:**

Karotten-Frischkäse-Tartelette mit Sanddorn und Gewürztagetes

### **Roh marinierter Hamachi**

Sojamarinade, gerösteter Blumenkohl, Rettich und Fingerlimes

### **Gegrillter Lauch**

Sauermolke, gebrannter Rahm und knuspriger Kohl

### **Kabeljau in Kombu gebeizt und sanft gegart**

Sauerkraut-Muschel-Beurre-Blanc und Kartoffel

### **Gedämpfte Schwarzwurzel in Pilzsaft glasiert**

Winterspinat, Haselnuss und Parmesan

### **Gegrillte und glasierte kurze Rippe vom Rind**

Kürbis, Mandarine und Taggiascaolive

### **Cironé-Käse**

Marinierte Bittersalate, Leindotter und Trüffel

oder

### **Karamellisierter Apfel**

Topinambur-Vanilleeis, Thymianhonig und geröstete Sonnenblumenkerne

**MENÜ FÜR WINTER 2022** Karte No. 01 / 2022 Änderungen vorbehalten

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