

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

immer danach:

Karamellisierte „Armer Ritter“ mit Apfel, Mohn und Tonkabohne

Roh mariniertes 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

Gebratener Hirschrücken aus dem Nadelholzrauch

Apfelbalsam, Meerrettich, Zwiebelgewächse und Topinambur

Cironé-Käse

Marinierte Bittersalate, Leindotter und Trüffel

oder

Geeister Kürbis und dunkle Schokoladenganache

Kernöl, Steinklee und Joghurt

MENÜ FÜR WINTER 2021 Karte No. 031 / 2021 Änderungen vorbehalten

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