

Starter/Salat/Pasta/Veggie

Rindercarpaccio vom argent. Black Angus Rind Rucola/Parmesan/Balsamicocreme/Olivenöl	fünfzehn
Sardines Millésimées 2022 (Jahrgangssardinen) stark limitierte Serie - in der Original-Dose serviert Olivenöl/Salz/Zitrone/Baguette	achtzehnfünfzig
Tapasplatte für zwei Genießer Zucchini/Paprika/Champignon/Serrano/ Hackfleischbällchen/Garnelen/Patatas Bravas	fünfundzwanzig
Kürbiscremesuppe Kürbiskernöl/geröstete Kürbiskerne	neun
Knackig frischer bunter Salatteller	
• mit gegrilltem Label-Rouge-Lachs aus dem Glen Douglas Tal	einundzwanzig
• mit paniertem halbfestem Ziegenkäse von Nilgen-Schmitz wahlweise Hausdressing, Balsamicodressing oder Essig & Öl	zwanzig
Taglierini mit Herbsttrüffeln Blattspinat/Trüffelsauce	neunundzwanzig
• mit gegrilltem Label-Rouge-Lachs aus dem Glen Douglas Tal	+ dreizehn
Tagliatelle Rinderfilet Parmesansauce/Rinderfiletstreifen/ Cherrytomaten/Lauchzwiebeln	neunundzwanzig
Auberginenschnitzel Rahmwirsing/Drillinge	einundzwanzig

Unsere Weinempfehlung dazu:

Chenin blanc, Weißwein trocken	0,15 l
Weingut Allesverloren aus Südafrika	acht

handgelesene Trauben/2021/helles grüngelb/perfekt integrierte
Säure/Wassermelone/Stachelbeere/ Kiwi/Maracuja/Hauch von
Minze/feine Anklänge von Eichenholz

Bitte beachten Sie, dass alle Änderungen mit zwei Euro berechnet werden müssen

Meat and more

Genießen Sie alle unsere Hauptspeisen auch als

MENÜ

plus vierzehn

mit einem Kürbiscremesüppchen vorweg
und unserer Orangencreme mit Aperolgelée als Dessert

Wiener Schnitzel vom Peter's Farm-Milchkalb

sechszwanzig

Bratkartoffeln/hausgemachte, kaltgerührte Preiselbeeren

Argentinisches Rinderfilet "Beef and Reef"

dreiundvierzig

Black-Tiger-Garnelen/Cognacrahmsauce/Bratkartoffeln/Gemüse

Variation von Lammrücken und Entenbrust

siebenunddreißig

Buntes Gemüse/Pariser Kartoffeln/Thymianjus

Argentinisches Rumpsteak aus dem 800° C Beefer

dreiunddreißig

Parmesanfritten/Grüne-Malabar-Pfefferkörner-Sauce

Argentinisches Entrecôte aus dem 800° C Beefer

dreiunddreißig

Parmesanfritten/Kräuterbutter

Unsere Weinempfehlung dazu:

Primitivo Pié del Monaco

0,15 l

Weingut Massaria Tagaro aus Apulien, Italien

neunsiebzig

aus den Bergen von Itria/2018/trocken/tiefschwarz/reife Pflaume/
Kirschlikör/ Johannisbeere/Espresso/ Vanille/Karamell

Für 2 Personen auf Vorbestellung (2 Tage Vorlaufzeit)

Irishes Tomahawk Steak aus dem 800 °C Beefer

fünfundsechzig

frisches Gemüse/Bratkartoffeln/Parmesanfritten

pro Person

zweierlei Saucen

Bitte beachten Sie, dass alle Änderungen mit zwei Euro berechnet werden müssen

Aus dem Meer

Label Rouge Lachs aus dem Glen Douglas Tal Rahmwirsing/Drillinge	zweiunddreißig
Seeteufel und Garnele auf Rosmarinspieß Sommer-Röstgemüse/Trüffelsauce	fünfunddreißig

Aus dem Wald und von der Weide

Gänsebrust Rotkohl/Klöße/Apfelscheiben/Maronen/Orangensauce	dreiundvierzig
Gänsekeule Rotkohl/Klöße/Apfelscheiben/Maronen/Orangensauce	einundvierzig
Eifeler Hirschrückensteak Rosenkohl/Spätzle/Rotwein Birne/Preiselbeeren	sechsenddreißig
Eifeler Rehragout Rotkohl/Spätzle/Rotwein Birne/Preiselbeeren	neunundzwanzig

Unsere Weinempfehlung dazu:

Aufrichtig Rot Weingut Aufricht, Bodensee Gutswein/2019/Cuvée aus Pinot Noir & Cabernet Sauvignon/trocken/säurearm/ mild/körperreich/aus dem Holzfass/tiefrot/ Cassis/Brombeere/ Kräuter /Eiche/Vanille	0,15 l neunsiebzg
Grauburgunder Oskar FairGrapes, Baden VDP Gutswein/2022/90 Punkte im Fallstaff/harmonisch/gelbes Steinobst/geröstete Nüsse/reife Melone/leichter Barriqueausbau/feine Säurestruktur/Mit jeder verkauften Flasche spendet FairGrapes 35 Cent an die Whale and Dolphin Conservation, um Stellnetze in Meeresschutzgebieten zu verbieten.	0,15 l achtsechzig

Bitte beachten Sie, dass alle Änderungen mit zwei Euro berechnet werden müssen

Süßes & Salziges zum Abschluss

Dunkles Schokoladensoufflé
mit flüssigem weißem Schokoladenkern
Sorbet des Tages

zwölf

Tonka-Crème-Brûlée
Das Original - oft kopiert, doch nie erreicht

neun

Orangencreme
Aperol-Gelee

neun

Käseplatte
Brie/Camembert/Bergkäse/Blauschimmelkäse
Brot & Fruchtsenf

Solo
Duo

zwölf
zwanzig

After-Dinner-Drinks

Espresso Martini
Espresso/Absolut Vodka/Kahlua

neun

Baby-Guinness
Kahlua/Baileys

acht

Belmont
Tanqueray Gin/Sahne/Himbeersirup/Himbeere

acht

Hafi's Weinempfehlung zum Dessert (aber auch solo einfach köstlich)
Scavi & Ray al Cioccolato - serviert mit einem Eiswürfel
Cuvée aus italienischen Trauben/Hauptrebsorte
Merlot/fruchtig/intensiv/feine Schokoladennote/purpurrot mit
violetten Reflexen/ Vanille/Schokolade/Kirsche/Traube

0,15 l
sechszig