

## 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
Warmer Ziegenkäse Blätterteig/Feigenmarmelade/Salatbett/ Passionsfruchtdressing	vierzehn
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 weihnachtlichen Lebkuchen-Mousse zum 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

achtunddreißig

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

Lachs aus den Norwegischen Fjorden auf der Haut gebraten/Rahmwirsing/Drillinge	zweiunddreißig
Seeteufel und Garnele auf Rosmarinspieß Winter-Röstgemüse/Drillinge/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:

<b>Aufrichtig Rot</b> 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
<b>Grauburgunder Oskar</b> 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 zwölf  
mit flüssigem weißem Schokoladenkern/Sorbet des Tages

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

Weihnachtliche Lebkuchen-Mousse neun  
von der Valrhona-Schokolade

Käseplatte	Solo	zwölf
Brie/Camembert/Bergkäse/Blauschimmelkäse	Duo	zwanzig
Brot & Fruchtsenf		

## After-Dinner-Drinks

Espresso Martini neun  
Espresso/Absolut Vodka/Kahlua

Baby-Guinness acht  
Kahlua/Baileys

Belmont acht  
Tanqueray Gin/Sahne/Himbeersirup/Himbeere

Hafi's Weinempfehlung zum Dessert (aber auch solo einfach köstlich)  
Scavi & Ray al Cioccolato - serviert mit einem Eiswürfel 0,15 l  
Cuvée aus italienischen Trauben/Hauptrebsorte sechszig  
Merlot/fruchtig/intensiv/feine Schokoladennote/purpurrot mit  
violetten Reflexen/ Vanille/Schokolade/Kirsche/Traube