

Spargel

vom Spargelhof Robertz in Kaarst-Vorst

Spargelcremesuppe		zehn
1 Pfund bester Spargel		vierundzwanzig
hausgemachte Sc. Hollandaise oder zerlassene Butter/ Drillinge		
mit gekochtem Schinken		+ acht
mit Wiener Schnitzel vom Kalb		+ zwölf
mit norwegischem Lachs		+ achtzehn
mit argentinischem Rinderfilet		+ sechsundzwanzig
Extra Sauce Hollandaise/ zerlassene Butter		+ vier

Unsere Weinempfehlung zum Spargel:

Auxerrois Weißwein vom Weingut Aufricht am Bodensee	0,15l	neun
Ausgezeichnet mit 90 Punkten im Fallstaff 2021!		
Gutswein/2022/trocken/spritzig/fruchtig/aromabetont/säurearm/mild		
gelbe Steinfrucht/weicher Pinotton/ strahlend		
gelb/faszinierend/creming/weich		

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

Starter

Rindercarpaccio vom argent. Black Angus Rind Rucola/Parmesan/Balsamicocreme/Olivenöl	siebzehn
Sardines Millésimées 2022 (Jahrgangssardinen) stark limitierte Serie - in der Original-Dose serviert Olivenöl/Salz/Zitrone/Baguette	einundzwanzig
Weißer-Trüffel-Burrata Wildkräutersalat/Tomatenmarmelade/Olivenöl/ Balsamico	neunzehn
Bärlauchcremesuppe mit Neersbroicher Bärlauch/Currycroûtons	zehn

Unsere Weinempfehlung dazu:

"Cá dei Frati" Lugana Lombardei Italien

D.O.C./2022/trocken/fruchtbetont/sommerlich-frisch/zarter Schmelz/minimale Säure/duftig/sonniges gelb mit grünen Reflexen/Aprikose/Birne/gelber Apfel/kandierte Zitrusfrucht/Wiesenblume/Mandelblüte	0,15 l achtzwanzig
---	-----------------------

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

Meat & Fish

Wiener Schnitzel vom Peter's Farm-Milchkalb Fritten/hausgemachte, kaltgerührte Preiselbeeren	neunundzwanzig
Argentinisches Rinderfilet "Beef and Reef" Black-Tiger-Garnelen/Cognacrahmsauce/Drillinge/Gemüse	fünfundvierzig
Geschmorte Irische Ochsenbäckchen Rahmwirsing/Kartoffelstampf	zweiunddreißig
Französische Maispoularde Safranrisotto/Ratatouille	zweiunddreißig
Argentinisches Rumpsteak aus dem 800° C Beefer Parmesanfritten/Grüne-Malabar-Pfefferkörner-Sauce	sechsenddreißig
Lachs aus den Norwegischen Fjorden auf der Haut gebraten/Rahmwirsing/Bärlauch-Kartoffelstampf	vierunddreißig
Fangfrischer Skrei (Winterkabeljau) Winterröstgemüse/Drillinge/Trüffelsauce	sechsenddreißig

Unsere Weinempfehlung dazu:

Shiraz	0,15l
Weingut Allesverloren, Südafrika	achtdreißig
2019/körperreich/engmaschig/samtig/kräftiges Rubinrot Brombeere/Cassis/Pflaume/Pfeffer/15 Monate gereift in französischen Eichenfässern/fruchtiges und scheinbar endloses Finale	
Pinot Grigio Jermann	0,15 l
Italien/Friaul/2021/trocken/komplexer	neun
Charakter/harmonisch/verspielte Frucht/helles strohgelb/reife Tomaten/Orangenblüten/Hauch von Muskatnuss	

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

Veggie & Salate

Großer, knackig frischer & bunter Salatteller

- mit gegrillter Maispouardenbrust

sechszwanzig

Großer, knackig frischer & bunter Salatteller

- mit paniertem halbfestem Ziegenkäse von Nilgen-Schmitz

fünfundzwanzig

wahlweise Hausdressing, Balsamicodressing oder Essig & Öl

Taglierini mit gebratenen Steinchampignons

sechszwanzig

Blattspinat/Trüffelsauce

Zucchinischnitzel

dreiundzwanzig

Ratatouille/Bärlauch-Kartoffelstampf

Unsere Weinempfehlung dazu:

Aufrichtig Rot

0,15 l

Weingut Aufricht, Bodensee

neunsiebzig

Gutswein/2019/Cuvée aus Pinot Noir & Cabernet

Sauvignon/trocken/säurearm/ mild/körperreich/aus dem
Holzfass/tiefrot/ Cassis/Brombeere/ Kräuter /Eiche/Vanille

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

Süßes & Salziges zum Abschluss

Dunkles Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern/Eis des Tages/ karamellierte Walnüsse/Früchte		dreizehn
Tonka-Crème-Brûlée Das Original - oft kopiert, doch nie erreicht karamellierte Walnüsse/Früchte		zehn
Limoncello-Tartufo Baiser/karamellierte Walnüsse/Früchte		zehn
Käseplatte Brie/Camembert/Bergkäse/Blauschimmelkäse Walnüsse/Brot/Fruchtsenf & Früchte	Solo Duo	vierzehn dreiundzwanzig

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 0,15 l
Cuvée aus italienischen Trauben/Hauptrebsorte
Merlot/fruchtig/intensiv/feine Schokoladennote/purpurrot mit
violetten Reflexen/ Vanille/Schokolade/Kirsche/Traube
sechszig