

## Starter

Rindercarpaccio vom argent. Black Angus Rind Rucola/Parmesan/Balsamicocreme/Olivenöl	siebzehn
Frischer Holländischer Matjes Zwiebeln/Schwarzbrot/Salat	vierzehn
Panierter Ziegenkäse vom Ziegenhof Nilgen-Schmitz/Radicchio- Chicorée-Salat/Balsamico-Dressing	vierzehn
Curry-Kokossuppe mit Garnelen	zehn + vier

## Salate & Veggies

Großer, knackig frischer & bunter Salatteller • mit gegrillter Maispouardenbrust	sechszwanzig
• mit Falafel	neunzehn
wahlweise Hausdressing, Balsamicodressing oder Essig & Öl	
Taglierini mit Black-Tiger-Garnelen Blattspinat/Trüffelsauce	sechszwanzig
Gemüsecurry mit Falafel Jasminreis	dreiundzwanzig

Unsere Weinempfehlung dazu:

### **Chardonnay Weingut Mattern Rheinhessen**

Gutswein/2022/trocken/saftige Cremigkeit/zarter Schmelz/minimale  
Säure/hellgelb mit goldenen  
Reflexen/Aprikose/Apfel/Ananas/Birne/Butter/Vanille/schöner  
Nachklang

0,15 l  
siebenzwanzig

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

# Meat & Fish

Rindercarpaccio vom argent. Black Angus Rind

mit Taglierini in cremiger Tomatensauce  
mit Taglierini in Trüffelsauce

fünfundzwanzig  
siebenundzwanzig

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

Kartoffel-Gurkensalat mit Essig & Öl  
mit kaltgerührten Preiselbeeren

fünfundzwanzig

+ zwei

Argentinisches Rinderfilet

Cognacrahmsauce/Drillinge/Gemüse

neununddreißig

Französische Maispoularde

Gemüsecurry/Jasminreis

achtundzwanzig

Argentinisches Rumpsteak aus dem 800° C Beefer

Parmesanfritten/Grüne-Malabar-Pfefferkörner-Sauce/  
kleiner Salat

sechsenddreißig

Gegrillter Wolfsbarsch

auf der Haut gebraten/Bohnenpüree/Rosmarinkartoffeln

achtundzwanzig

Seeteufel & Garnele auf Rosmarinspieß

Frühlingsröstgemüse/Drillinge/Trüffelsauce

sechsenddreißig

Unsere Weinempfehlung dazu:

**Aufwind Grauer Burgunder**

Weingut Hensel aus der Pfalz/2021/trocken/komplexer  
Charakter/harmonisch/verspielte Frucht/helles strohgelb/reife  
Tomaten/Orangenblüten/Hauch von Muskatnuss

0,15 l

sechsendneunzig

Frischer Holländischer Matjes

Zwiebeln/Speck-Drillinge/Speckbohnen

achtzehnfünfzig

Frischer Holländischer Matjes "Hausfrauen-Art"

Äpfel/Zwiebeln/Gewürzgurken/Schmand/Speck-Drillinge

achtzehnfünfzig

Unsere Empfehlung dazu:

**Starnberger Helles**

0,3 l

vier

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

## Süßes & Salziges zum Abschluss

Cheesecake mit eingemachten Blaubeeren/ karamellierte Walnüsse/Früchte		zehn
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/Beeren		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 sechszwanzig
Dessertwein Sauternes Cuvée aus Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle süßer Auftakt/saftig/Aprikose/weisser Pfirsich/Honig/Karamell		0,1 l dreizehn