

## 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-Kokos-Suppe mit Garnelen	zehn + vier

## Salate & Veggie

Großer, knackig frischer & bunter Salatteller • mit gegrillter Maispouardenbrust	sechszwanzig
• mit hausgemachter Falafel	neunzehn
wahlweise Hausdressing, Balsamicodressing oder Essig & Öl	
Spaghettini in Pfifferlingrahmsauce	vierundzwanzig
Gemüsecurry mit hausgemachter 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

Argentinisches Rumpsteak aus dem 800° C Beefer Parmesanfritten/Grüne-Malabar-Pfefferkörner-Sauce/ kleiner Salat	sechsenddreißig
Geschnetzeltes vom Kalbsfilet Pfifferlingrahmsauce/Semmelknödel	neunundzwanzig
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
Gegrillter Wolfsbarsch, auf der Haut gebraten Bohnenpüree/Rosmarinkartoffeln/geschmolzene Tomaten	achtundzwanzig
Seeteufel & Garnele auf Rosmarinspieß Frühlingsröstgemüse/Drillinge/Trüffelsauce	sechsenddreißig
Pulled Pork Burger vom Iberico Schwein Hausgem. Barbecuesauce/Coleslaw/Fritten	dreiundzwanzig
Taglierini mit Black-Tiger-Garnelen Blattspinat/Trüffelsauce	sechsendzwanzig

## Unsere Weinempfehlung:

### **Blanc de Noir vom Weingut Mattern**

Gutswein/ 2022/ ausgeprägte Frucht/ filigran/  
mineralisch/ säurearm/ gelb mit rötlichen Reflexen/  
Beeren/ Kräuter/ Flieder

0,15 l  
siebenzwanzig

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

## Süßes & Salziges zum Abschluss

Cheesecake mit eingemachten Blaubeeren im Weck-Gläschen/ karamellierte Walnüsse/Früchte		zwölf
Tonka-Crème-Brûlée Das Original - oft kopiert, doch nie erreicht karamellierte Walnüsse/Früchte		elf
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		0,15 l sechszwanzig
Cuvée aus italienischen Trauben/Hauptrebsorte Merlot/fruchtig/intensiv/feine Schokoladennote/purpurrot mit violetter Reflexen/ Vanille/Schokolade/Kirsche/Traube		
Dessertwein Sauternes		4 cl fünf
Cuvée aus Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle süßer Auftakt/saftig/Aprikose/weisser Pfirsich/Honig/Karamell		