

# Unser Genießer-Menü

Kartoffel - Steinpilz - Cremesuppe  
Thymian-Croûtons



elf

\*\*\*\*\*

Gänsebrust

Orangensauce/Oma Lippi's Rotkohl/Klöße/Apfelscheiben

sechszunddreißig

\*\*\*\*\*

Mousse von der Valrhona-Schokolade

Salzkaramell/kandierte Walnüsse/Crumble

elf

als Menü

fünfundfünfzig

Unsere Weinempfehlung dazu

**„Famose Schose à la Pink“ Grauer Burgunder Rosé trocken**

Weingut Schumann Kaiserstuhl aus Baden

Rotschuh-Linie/ 2019/ dicht/ cremig/ tief roséfarben/ Birne/

Mirabelle/ Brioche/ Bittermandel/ Karamell

0,15 l neunfünfzig

**Aufrichtig Rot**

Weingut Aufricht am 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 achtneunzig


## Appetizer

|  |        |
|--|--------|
| Brotkörbchen Abtshof   | vier   |
| knuspriges Steinofenbaguette/hausgemachte Buttervariation<br>mit Kalamata-Oliven | + drei |

## Starter

|  |           |
|--|-----------|
| Rindercarpaccio vom argent. Black Angus Rind<br>Rucola/Parmesan/Balsamicocreme/Olivenöl  | siebzehn  |
| Sardines Millésimées (Jahrgangssardinen)<br>serviert in der Original-Dose/Zitrone/Steinofenbaguette  | sechszehn |
| Panierter Ziegenkäse <br>vom Ziegenhof Nilgen-Schmitz/Radicchio-<br>Chicorée-Salat/Balsamico-Dressing | vierzehn  |
| Maronencremesuppe   | elf       |

## Fish & Veggie

|   |                |
|---|----------------|
| Gemüsecurry mit hausgemachter Falafel  | fünfundzwanzig |
| Gegrillter Wolfsbarsch, auf der Haut gebraten<br>Rahmsauerkraut/Drillinge   | achtundzwanzig |
| Norwegischer Fjord Lachs, Leinenfang<br>Rahmwirsing/Kartoffelstampf   | neunundzwanzig |
| Taglierini mit Black-Tiger-Garnelen<br>Blattspinat/Trüffelsauce   | achtundzwanzig |

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  
siebenachtzig

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

# Meat

|  |                          |
|--|--------------------------|
| Argentinisches Rumpsteak aus dem 800° C Beefer<br>Parmesanfritten/Grüne-Malabar-Pfefferkörner-Sauce/<br>kleiner Rucola-Salat | sechsenddreißig          |
| Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken<br>lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat mit Essig & Öl<br>mit kaltgerührten Preiselbeeren   | neunundzwanzig<br>+ zwei |
| Argentinisches Rinderfilet<br>Cognacrahmsauce/Drillinge/Gemüse   | neununddreißig           |
| Ragout vom Eifler Hirsch<br>gemischte Pilze/Oma Lippi´s Rotkohl/Semmelknödel   | neunundzwanzig           |
| Barberie Entenbrust<br>Orangensauce/Kürbispüree/Bohnen im Speckmantel  | fünfunddreißig           |
| Gänsebrust<br>Orangensauce/Oma Lippi´s Rotkohl/Klöße/Apfelscheiben   | sechsenddreißig          |

## Unsere Weinempfehlung:

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

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

0,15 l  
siebenachtzig

### **Primitivo Neprica Puglia aus dem Hause Antinori, Apulien**

2022/vollmundig/samtig & saftig/harmonisch/schimmerndes  
Granatrot/Schwarzkirsche/Pflaume/kandierte Orange/ langer &  
fruchtiger Nachklang/ausgezeichnet mit 90 Punkten James Suckling

0,15 l  
siebenneunzig

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

## Süßes & Salziges zum Abschluss

|   |             |                            |
|---|-------------|----------------------------|
| Mousse von der Valrhona-Schokolade<br>Salzkaramell/kandierte Walnüsse/Crumble                           |             | elf                        |
| Tonka-Crème-Brûlée<br>Das Original - oft kopiert, doch nie erreicht<br>karamellisierte Walnüsse/Crumble |             | elf                        |
| Limoncello-Tartufo<br>Baiser/karamellisierte Walnüsse/Crumble   |             | zehn                       |
| Warmer Cheesecake<br>eingemachte Blaubeeren /karamellisierte Walnüsse/Crumble                           |             | zwölf                      |
| Käseplatte<br>Brie/Camembert/Bergkäse/Blauschimmelkäse<br>Walnüsse/Brot/Fruchtsenf                      | Solo<br>Duo | vierzehn<br>dreiundzwanzig |

## After-Dinner-Drinks

|   |  |      |
|---|--|------|
| Espresso Martini<br>Espresso/Absolut Vodka/Kahlua           |  | neun |
| Baby-Guinness<br>Kahlua/Baileys                             |  | acht |
| Frozen Cappucino<br>Espresso/Baileys/Amaretto/Sambuca/Sahne |  | neun |

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 sechsachtzig  
 Merlot/fruchtig/intensiv/feine Schokoladennote/purpurrot mit  
 violetten Reflexen/ Vanille/Schokolade/Kirsche/Traube

**Dessertwein Sauternes** 4 cl  
 Cuvée aus Semllion, Sauvignon Blanc, Muscadelle fünf  
 süsser Auftakt/saftig/Aprikose/weisser Pfirsich/Honig/Karamell