

Aperitive

Glas Sekt Geldermann Carte blanche 0,1 l Deutscher Winzersekt aus dem Traditionshause, nach dem Champagnerverfahren hergestellt	5,30
Glas Champagner Bollinger 0,1 l Der Klassiker, um einen besonderen Abend zu beginnen	11,50
Belsazar Rosé & Tonic Vermouth Rosé, fruchtig & frisch, mit Tonic Water und einem Zitronentwist	4,30 / 6,90
Negroni Sbagliato Der Mailänder Aperitif! Die Königin des roten Vermouth trifft auf Campari und einen Schuss Sekt, abgerundet mit einer Orangenzeste	5,50 / 8,80
Pimm's N° 1 Cup Pimm's, Gurke, Zitrone, Orange, Sprite oder Ginger Ale	4,80 / 7,90
White Port & Tonic Weißer Portwein mit Tonic Water und einem Hauch Limette	4,80 / 7,90

Vorspeisen

Tiefenthal Salat mit Himbeerdressing und Parmesan	6,10 / 9,30
Rucola-Spinatsalat mit grünem & weißem Spargel, Ahorn-Haselnussdressing und Blaubeeren	9,80 / 13,80
Carpaccio vom gebeizten Lachs mit Bärlauch, Avocado-Zitronen-Creme und wilden Kräutern	11,00
Karamellisierter Ziegenkäse mit Rhabarber-Chutney und Rucola	7,80
Rosa Scheiben vom gepökelten Flanksteak mit Oliven-Focaccia und Paprikasalsa	10,50

Suppen

Orangen-Süßkartoffelsuppe mit Mascarpone und Mandeln	7,80
Spargelschaum mit schottischer Jacobsmuschel	8,80

Hauptgänge

Tagliatelle in Krustentierfond mit gebratenen Garnelen, Knoblauch, Frühlauch und Parmesan	12,90 / 16,90
Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remoulade	18,90
Himmel und Erde mit Heidschnuckenblutwurst, Birne, Kartoffelcreme und Zwiebelknusper	15,60
Kräuter-Bratwurst „11te Generation“ mit dicken Ofenpommes, grünen Speckbohnen und Trüffelmayo	14,50
Wiener Schnitzel mit Kartoffelgurkensalat	14,50 / 20,50
Rare gebratenes Thunfischsteak mit Wasabirisotto, Thaispargel und Sprossen	25,00
Neuseeländisches Entrecote (250g) mit Patatas Bravas, Creme Fraiche und wildem Brokkoli	24,00
Heidespargel natur mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter	16,50
mit Basedahler Katenrauch oder Kochschinken vom Duroc	21,50
mit kleinem Wiener Schnitzel	26,50
mit Kalbsrückensteak (160g)	29,50

Vegetarisch

Gebackene Falafel mit Basilikum, Kräuterschmand, Avocado und Mango	14,80
Linguine mit italienischem Albatrüffel in Rahm	17,50 / 24,50
Bärlauch-Kartoffel-Gnocchi mit grünem Mozzarella und Parmesanschaum	15,80

Kleinigkeiten

Tomaten-Bruschetta mit Parmesan überbacken	3 St. / 6,00	6 St. / 12,00
Zwei Kalbsfrikadellen mit Dijonsenf und Alibisalat		9,50
Garnelen mit Knoblauch und Chili in Öl	4 Stück / 9,90	6 Stück / 14,50
Teller zum Wein mit Fenchelsalami, Rahmbergkäse, luftgetrocknetem Landschinken und grünen Mammouth Oliven		11,90

Desserts

Schokoladenmalheur mit Erdbeer-Rhabarber-Parfait	7,90
Zwei Kugeln Vanilleeis mit warmen Himbeeren	7,90
Crème Brûlée mit Beeren	7,90
Kleiner Käseteller - 4 Sorten	8,50
Großer Käseteller - 6 Sorten	11,90
jeweils mit hausgemachtem Früchtebrot, Weintrauben, Feigensenf und Butter	
... und dazu ... 2014 Riesling Spätlese, Pfannebecker, Rheinhessen 0,1 l	2,80

Rochebaron

Cremiger Weichkäse mit blauem Edelpilz der mit Pflanzenkohle bestäubt wurde. (55% Fett)
Frankreich / Auvergne

Chaource

Cremiger Weichkäse aus Kuhrohnmilch. Feinwürzig bis leicht säuerlich im Aroma. (50% Fett)
Frankreich / Champagne-Ardenne

Bio Deichkäse

Schnittkäse aus Kuhrohnmilch mit nussigem Kern. (45% Fett) Deutschland / Schleswig Holstein

Fabro

Aus morgenwarmer Rohmilch von der Kuh mit ausgeprägten Aromen. (50% Fett)
Deutschland / Schleswig Holstein

Fiore del Pastore

Rustikaler Hartkäse mit harmonischem Schafmilcharoma und einem leicht süßlichem Geschmack. (35% Fett) Italien / Südtirol

Saint-Nectaire AOC

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch mit sahnig/erdverbundenem Aroma. (45% Fett) Fr. / Auvergne

Digestive

ELMENDORF Korn aus Hamburg	5,00 / 9,80
aus dem Traditionshaus Elmendorf, in kleinen Eichenfässern gereift	
Mini – Latte macchiato	2,90
Kaffee Coretto	4,00
Der Espresso mit „Schuss“, wahlweise Brandy oder Grappa	
Ron Zacapa Solera Gran Reserva	5,50 / 10,00
Nicht nur zum Schokoladenmalheur ein Gedicht!	
Ziegler Apfel-Birnen Brand	4,00 / 7,60
13 kg Äpfel und Birnen der Streuobstwiesen Fränkens wurden hier für eine Flasche verarbeitet	
Ziegler Alte Zwetschge	5,50 / 10,00
Ein Jahrgangsbrand von 2003 aus dem Hause Ziegler	
Vieille Prune Reserve	5,50 / 10,00
Edel Obstbrand aus Pflaumen, mindestens 4 Jahre in Holzfässern gereift	