

Aperitive

Glas Sekt Geldermann Carte blanche 0,1 l Deutscher Winzersekt aus dem Traditions Hause, 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 Grana Padano	6,10 / 9,30
Portulak Salat mit gebratenem grünen & weißen Spargel, Amortomaten und Basedahler Katenschinken	9,80 / 13,80
Thunfischcubes mit Karotten-Papayasalat und Erdnusscreme	12,50
Rare gebratenes Tataki vom Rinderrücken mit Rucola und Pinienkernen	11,50
Blättertarte mit weißem Spargel, Creme Fraiche und Rosmarin	8,50

Suppen

Spargelschaum mit geröstetem Pancetta	7,80
Bärlauchsuppe mit Pesto Rosso und Pecorino	7,80

Hauptgänge

Tagliatelle in Krustentierfond mit gebratenen Garnelen, Knoblauch, Frühlauch und Grana Padano	12,90 / 16,90
Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remoulade	18,90
Kräuter-Bratwurst „11te Generation“ mit dicken Ofenpommies, grünen Speckbohnen und Trüffelmayo	14,50
Wiener Schnitzel mit Kartoffelgurkensalat	14,50 / 20,50
Kabeljaufilet mit gebratener Blutwurst, Bärlauch-Graupen, Birne und Mairübchen	17,50
Rosa gebratenes Lammkarree mit Rote Bete-Couscous, Balsamico-Schalotten und wildem Brokkoli	25,00
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

Ricotta-Crespelle mit Grana Padano, Zucchini und Paprikacreme	15,80
Linguine mit italienischem Albatrüffel in Rahm	15,00 / 20,00
Spaghettini mit Ingwer-Spargel-Ragout und Sakura Kresse	11,50 / 15,50

Kleinigkeiten

Tomaten-Bruschetta mit Grana Padano 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 Blaubeerparfait	7,90
Gebackener Rhabarber-Cobbler mit Vanilleeis	7,90
Weißes Schokoladenmousse mit Erdbeeren	7,90
Kleiner Käseteller - 4 Sorten	8,50
Großer Käseteller - 6 Sorten	11,90

jeweils mit hausgemachtem Früchtebrot, Weintrauben, Feigensenf und Butter

Rochebaron

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

Chaurce

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

Bio Deichkäse

Schnittkäse aus Kuhrohmlch 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 Traditions Hause 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 Schokolamalheur ein Gedicht!	
Ziegler Apfel-Birnen Brand	4,00 / 7,60
13 kg Äpfel und Birnen der Streuobstwiesen Frankens 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	