



WOCHENKARTE - WIR EMPFEHLEN

ZUERST

*Sashimi vom **King-Fish** mit jungen Erbsen
Röstsud, Rotalgen und Brunnenkresse 16.80

*Handgeklopftes **Tuna Carpaccio**
Kalmar-Salat | Anchovis | Sauce Rouille 15.80

DANACH

***Artischocken** mit **Fregola Sarda & Minze** (vegetarisch)
Petersilien-Creme | Parmigiano Reggiano extra stravecchione 17.80

***Livingroom Clubsandwich** mit US Beef **Short Rib**
Steak Fries | Bio-Ei | Bacon | Chipotle-Sauce | Tomaten |
Romanasalat | Rote Zwiebeln 19.80

***Panierte** Schnitzel vom **Wildschweinerücken**
Pfeffer-Kartoffeln | Morchel-Rahm 22.80

*Roulade von der **Atlantik-Seezunge** und **Label Rouge Lachs**
Linsen | Blumenkohl | Safran-Sauce 26.80

ZULETZT

***Crunchy Erdbeere**
Erdbeeren | weiße Valrhona ‚Opalys‘ Schokolade | Sojablätter 9.50



Original Grevensteiner Landbier naturtrüb

0,3L / 2.90

Unser leckeres, süffiges Hausbier ist ein naturtrübes Landbier, mit weichem Quellwasser und erntefrisch verarbeitetem Hopfen gebraut. Traditionsreiche Malze verleihen dem Bier seinen tollen bernsteinfarbenen Glanz und das unwiderstehliche Aroma von Röstbitternote, Honig, gebrannten Mandeln und frisch-fruchtigen, belegenden Nuancen, die z.B. an grünen Apfel erinnern. Das Grevensteiner ist ein mildes, körperreiches und wunderbar verträgliches Bier zum Verlieben

Zur anstehenden Spargelsaison möchten wir Ihnen gerne drei tolle Weine vom legendären Weingut ZIEREISEN aus der Ortschaft Efringen-Kirchen im Markgräflerland, 20 Autominuten vor Basel, an der Deutsch-Schweizerischen-Grenze ausschenken.

Hanspeter Ziereisen machte sich in der Jugend auf, um die interessantesten Weine der Welt zu probieren. Er blieb im Burgund hängen. Der Chardonnay war ihm zwar noch fremd, dafür fand er im Pinot Noir die Verbindung zur Heimat und auch seine Herzensaufgabe. Mit seinen Rotweinen, die alte Gemarkungsnamen tragen, hat er in den letzten Jahren für reichlich Furore gesorgt. Hanspeters Weißweine stehen den Roten aber nicht nach, natürlich auch hier vornehmlich Burgundersorten. Alle Weine sind höchst mineralisch und sehr individuell, sie besitzen aber immer ein überragendes Gleichgewicht. Ein Geheimnis seines Erfolges sind die hoch auf den Kalksteinausläufern des Schwarzwaldes gelegenen Lagen, im Fundament fast ausschließlich aus Jurakalk bestehen. Berg- und Hanglagen einige hundert Meter über NN, zum Teil sogar Steillagen, alles mit südlicher Ausrichtung. Diese Unterlage teilt er sich als einer der wenigen deutschen Winzer mit der Cote d'Or, dem Filetstück des Burgunds, ähnlich der Mittelhaard der Pfalz. Hanspeter Ziereisen arbeitet extrem naturnah ist einer der weniger öffentlichen, aber sicherlich besten Winzer Deutschlands. Schon bei seinen Einstiegsweinen bleibt kein Auge trocken...

„Heugumber‘ Gutedel

3.50 6.90 17.50 24.50

D 2015 | 100% Gutedel

0,1l 0,2l 0,5l Fl. 0,75l

Keine Angst vor Gutedel! Klingt vielleicht altmodisch, ist aber nicht ohne Grund der Zech- und Spargelwein des Markgräflerlands schlechthin. Herrlich frisch und glasklar. Feine Definition, wie an der Schnur gezogener Geradeauslauf, seidig und crisp im Nachhall. Toller Begleiter auch zu Salat und schonend gegartem Gemüse und vor allem ideal im Frühsommer auf der Terrasse.

„Schmetterling‘ Rosé

3.50 6.90 17.50 24.50

D 2016 | Spätburgunder & Regent

0,1l 0,2l 0,5l Fl. 0,75l

Ein trockener und frischer Rosé wie aus dem Markgräflerland-Bilderbuch! In der Nase zeigt der spontanvergorene Schmetterling Rosé mit feiner Nase von Erdbeerkompott und Himbeere, animierende Kräuternote. Auf der Zunge subtile Fruchtigkeit mit gut dosiertem, nicht zu flatschigem Schmelz, die wichtige belebende Säure machen den Spaß perfekt. Zweimal probiert und die Flasche ist leer, wunderbar.

„Tschuppen‘

Blauer Spätburgunder

4.40 8.80 21.50 29.80

D 2014 | 100% Blauer Spätburgunder

0,1l 0,2l 0,5l Fl. 0,75l

100% Pinot Noir (Blauer Spätburgunder) Ausbau nach 6 wöchiger Maischestandzeit für 20 Monate in gebrauchten 225L Aßmann Holzgebinden

Der Blaue Spätburgunder ist eine der ältesten und berühmtesten Rotweinsorten weltweit. Vermutlich ist sie auch die Ausgangsform der anderen Burgundersorten und ein Elternteil von Chardonnay und Auxerrois. Damit die Spätburgunder ihre Herkunft möglichst unverfälscht widerspiegeln, werden die Lagenweine separat auf die Flasche gezogen. "Tschuppen", "Schulen" und "Rhini" sind alte Gewannennamen und stehen gleichzeitig in aufsteigender Reihenfolge für Weine mit mehr Dichte und Körper. Der Ziereisen Tschuppen Blauer Spätburgunder ist wie alle Weine von Hanspeter spontan vergoren und unfiltriert und erfreut mit einem kräftigen Körper, ausgeprägter Mineralität, sowie einer dichten Säure- und Tanninstruktur. In der Nase ausgeprägte Aromen roter Früchte wie Kirsche und Brombeere, im Mund punktet er dann mit seinem kräftigen Körper, sanften Anklängen nach Zimt und Vanille.