

# Wine by the Glass and the Bottle

## APÉRITIF

Champagne Drappier Carte d'Or Brut 14/ 86  
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Champagne, Frankreich

Champagne Drappier Rosé 16 / 96  
100% Pinot Noir, Champagne, Frankreich

Cremant de Loire Rosé Ilys, Bouvet-Ladubay 8 / 49  
Cabernet Franc, Loire, Frankreich

2016 Saumur Extra Brut Zéro, Bouvet-Ladubay 58  
Chardonnay, Chenin Blanc, Loire, Frankreich

Pinot Chardonnay-Sekt Brut Van Volxem 62  
Pinot Noir, Chardonnay, Mosel, Deutschland

2013 Champagne 742 Extra Brut, Jacquesson 145  
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir, Champagne, Frankreich

2015 Champagne Cuvée Millésime Exeption, Drappier 115  
Chardonnay, Pinot Noir, Champagne, Frankreich

## WEISS

2019 Grauer Burgunder Quarz & Löss, Michael Andres 10 / 30  
Grauer Burgunder Bio, Pfalz, Deutschland

2018 Weißburgunder trocken, Battenfeld-Spanier 10 / 30  
Weißburgunder, Bio, Rheinhessen, Deutschland

2020 Grauer Burgunder Manz, Weingut Manz 10 / 30  
Grauer Burgunder, Rheinhessen, Deutschland

2018 Chardonnay d'Ardeche, Maison Louis Latour 11 / 33  
Chardonnay, Côteaux de l'Ardeche, Frankreich

2019 Sauvignon Blanc „Black Edition“ trocken, Weingut Bergdolt-Reif & Nett 11 / 33  
Pfalz, Deutschland

2019 Sulzfelder Silvaner, Weingut Luckert Zehnthof 12 / 36  
Silvaner, Franken, Deutschland

2017 Volx Riesling Gutswein trocken, Van Volxem 13 / 39  
Riesling, Mosel, Deutschland

2018 Jacobus Riesling, Peter Jakob Kühn 13 / 39  
Riesling, Rheingau, Deutschland

2020 Lugana, Bulgarini 11 / 33  
Turbiana 100% Lombardei, Italien

2018 „Les deux Albion“ Blanc, Château de Saint Cosme 15 / 45  
Viognier, Marsanne, Piquepoul, Rhône, Frankreich

2018 Pinot Blanc, Forgeurac 39  
Landwein, Pfalz, Deutschland

2018 1769 Blanc, Clos Venturi 42  
Vermentinu, Korsika, Frankreich

2019 Roero Arneis DOCG, Valfaccenda 48  
Arneis, Piemont, Italien

2018 Fontanasanta Manzoni Bianco, Foradori 55  
Manzoni Bianco, Trentino, Italien

2018 Sancerre Grande Réserve A.O.P. Henri Bougeois 56  
Sauvignon Blanc, Loire, Frankreich

2015 Bourgogne Chardonnay, Domaine Fabien Coche 66  
Chardonnay, Burgund, Frankreich

2017 Chenin „Le Buisson“ Amboise Sec - Bonnigal Bodet 69  
Chenin Blanc, Loire, Frankreich

2016 Bandol, Domaine Tempier 70  
Clairette/Ugni Blanc/Bourboulenc/ Marsanne, Provence, Frankreich



Glas 0,2l / Flasche 0,75l



# Wine by the Glass and the Bottle

## ROSÉ

2020 Bone Dry Rose, Weingut Reichsrat von Buhl 10 / 30  
Spätburgunder, Pfalz Deutschland

2019 Côtes du Rhône Rôse, Roche-Audran 10 / 30  
Grenache, Rhône, Frankreich

2020 Lörcher Rosé Weingut Wurm 10 / 30  
Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Rheingau Deutschland

2020 Studio by Miraval, Miraval 12 / 36  
Cinsault, Tibouren, Grenache, Provence-Mediterranee lgp, Frankreich

2018 „Clas“ Pinot Grigio Ramato, Collio DOC 13 / 39  
Pinot Gris, Friaul, Italien

2020 Miraval Rosé, Chateau Miraval 49  
Cinsault, Grenache-Syrah, Role, Cotes du Provence, Frankreich

## ROT

2018 Domaine Montrose Rouge 10 / 30  
Merlot, Syrah, Grenache, Provence Frankreich

2015 Ghiaia Nera, Tenuta Tascante, Etna DOC 14 / 42  
Nerello Mascalese, Sizilien, Italien

2017 Côtes du Rhône „Les deux Albion“, Château de Saint Cosme 15 / 45  
Syrah, Grenache, Mouvedre, Cinsault, Rhône, Frankreich

2017 Lagrein, J. Hofstätter 15 / 45  
Lagrein, Alto Adige, Italien

2016 „Les Aigles“, Château Anthonic 14 / 42  
Merlot, Cabernet Franc, Medoc, Frankreich

2017 „La Source“ Saint Jean Du Barroux 38  
Grenache, Carignan, Cinsault, Ventoux, Frankreich

2013 Clos Basté, Philippe Mur 50  
Tannat, Madiran, Frankreich

2019 „Pairolero“ Barbera d'Alba DOC, Sottimano 52  
Barbera, Piemont Italien

2016 Rosso di Montalcino, Casanova di Neri 60  
Sangiovese, Toscana, Italien

2015 Jassarte Toscana Rosso, Podere Guado al Melo 65  
Mediterranen und Kaukasischen Rebsorten

2015 Chianti Classico DOCG, Isole e Olena 68  
Sangiovese, Syrah, Toscana, Italien

2008 OT Rosso, Oliviero Toscani 68  
Syrah, Carbernet Franc, Petit Verdot, Toscana, Italien

2017 Barbera D'Alba, Bruno Giacosa 72  
Barbera D'Alba, Piemont; Italien

2014 Gigondas, Château de Saint Cosme 82  
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Rhône, Frankreich

2015 Uvaggio Costa della Sesia, Propietà Sperino 84  
Nebbiolo, Vespolina, Piemont, Italien

2013 « Les Vieilles Vignes »Châteauneuf-du-Pape, De Villeneuve 110  
Grenache, Mourvedre, Syrah, Cinsault & Clairette Rhone, Frankreich

2011 Aloxe-Corton, Domaine Latour 129  
Pinot Noir, Burgund, Frankreich

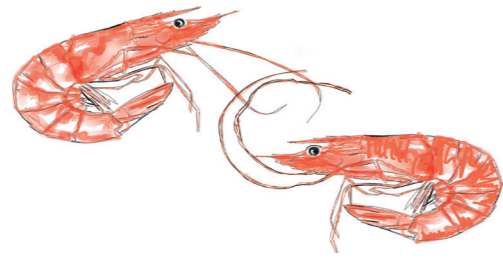


Glas 0,2l / Flasche 0,75l



## Lachs aus dem Ofen

Dill, Zitrone, Sauerrahm, Gurke, Nektarine, geröst



18

## Krosser Pulpo

Schwarze Oliven, Aioli, Chorizo, weißes Bohnenmus

17

## Garnelencocktail

Nordseekrabben, Latugasalat, Avocado, Orange, Dill

17

## Tatar vom Weiderind

Eigelb, Kapern, Sardellen, Friseesalat, Landbrot

16

## Thunfisch kurz gebraten

marinierter Rettich, Ingwer, Limette, Bananen-Chili-Brot

19

## Roastbeef rosa gegart

Wildkräutersalat, Parmesancrumble, kandierter Pancetta, Kapern

16

## Cremige Ziegenkäsemousse

rote Bete aus dem Ofen, Rosmarin, Cassisbeeren, Pumpernickel

14

## Gurkencannelloni

Mandelmousse, Rhabarber, Dill, Minze

14

## Wachswiches Stundenei

Erbse, Radieschensalat, Trüffelhollandaise

14

## Kresseschaumsuppe

Rosenwasser, Ras-el-Hanout, Vollkorncracker

13



## Süßkartoffelcurry

Kokos, Brokkoli, Ananas, Reisbällchen

19

## Auberginenkroketten

Pak Choi, Granatapfel, Curryemulsion

20

## Bitte tragen Sie sich bei jedem Besuch ein:

Hiermit erkläre ich mich einverstanden, dass meine Daten zur Ermöglichung einer Kontaktpersonennachverfolgung durch den Inhaber erhoben werden.

Die Daten werden vertraulich 4 Wochen aufbewahrt.

Name: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

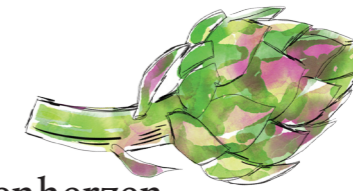
Datum, Uhrzeit: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_

alle Preise verstehen sich in € inklusive MwSt.

## Geschmorte Artischockenherzen

Couscous, Portobello, bunte Tomaten, Johannisbeeren, Tahinijoghurt

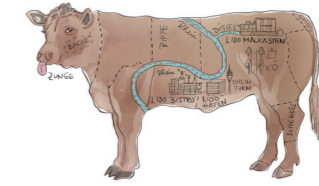
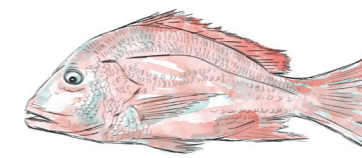


19

## Spinatsalat

Rotkraut, würziges Tofu, Avocado, Mango, Sesam, Honig, Weizenflocken

19



## Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten

Aprikosen aus dem Ofen, Brokkoli, Frühlingsschlauch, lila Kartoffelsalat, Parmesanfument

28

## Knusprig gebratener Zander

Champagnerkraut, eingemachte Trauben, Kartoffelkroketten

27

## Gebratener Kabeljau

Pastinakencreme, Nussbutter, Blutwurstravioli, roter Apfel

26

## Lammbällchen

dicke Bohnen, Cranberries, Kräuter, Joghurt, Basmatireis

26

## Gebratene Maishähnchenbrust

Reisnudeln, Honigmelone, Pak Choi, Cashewkerne, Wildkräuter, Buttermilch

27

## Geschmorte Ochsenbäckchen

Süßkartoffel, eingelegter Rettich, Radicchio, Mango

29

## Kurzgebratenes Presa vom Iberico

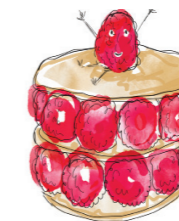
Pfifferlinge, grüne Bohnen, geschmolzene Kirschtomaten, Kartoffelkrapfen, Thymianjus

32

## Gegrilltes Rinderfilet

Café de Paris, junger Spinat, Perlzwiebeln, gebackene Kartoffeln

33



## Lido's Cheesecake

9

## Mousse von Valrhona-Schokolade

9

## Lido's Törtchen

9

## Café Gourmand

9

## Bananensplit -Banane, Joghurt, Zartbitterschokolade

9

## Zitronentartelette, Baiser, Beeren, Joghurteis

10

## Käseauswahl, Landbrot, Trauben, Feigensenf

14