

# 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 Sélection, 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

2016 Champagne 744 Extra Brut, Jacquesson 152  
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir, Champagne, Frankreich

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

## WEISS

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

2020 Weißburgunder trocken, Battenfeld-Spanier 10 / 30  
Weißburgunder, Bio, Rheinhessen , Deutschland

2020 „I Frati“ Lugana DOC, Ca' dei Frati 13 / 39  
Trebiano di Lugana Lombardei Italien

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

2020 Grauer Burgunder Weingut Geil's 10 / 30  
Grauburgunder, Rheinhessen, Deutschland

2020 Sauvignon Blanc „Black Edition“ trocken, Weingut Bergdolt-Reif & Nett 11 / 33  
Pfalz, Deutschland

2020 Weisser Burgunder, Ökonomierat Rebholz 12/36  
Weissburgunder Bio, Pfalz Deutschland

2018 Volx Riesling Gutswein trocken, Van Volxem 13 / 39  
Riesling, Mosel, Deutschland

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

2020 „Les deux Albion“ Blanc, Château de Saint Cosme 15 / 45  
Viognier, Marsanne, Piquepoul, Rhône, Frankreich

2020 Grauer Burgunder, Weingut Vorgrimmler 37  
Grauburgunder Bio, Baden, Deutschland

2018 Badstube Riesling Kabinett, Weingut Wegeler 13/39  
Riesling, Mosel, 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

2020 Sancerre Grande Reserve A.O.P Henry Bourgeois, Sauvignon Blanc, Loire Frankreich 59  
Sauvignon Blanc, Loire, Frankreich

2019 Chablis, Jean Marc Brocard 58  
Chardonnay Chablis 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

Die Jahrgangsangaben der Weine können sich ändern.



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

2020 Côtes du Rhône Rôse, Roche-Audran 10 / 30  
Grenache, Rhône, Frankreich

2020 Le Rose ´,Domaine Saint-Michel d'Esclans 12 / 36  
Cinsault,Grenache,Mourvedre,Tibouren Cotes du Provence Frankreich

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

2019 Bandol Rose ´ Château de Pibarnon 65  
Mourvedre,Cinsault Bandol Frankreich

## ROT

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

2019 „Nobis“ Syrah Domaine De L'Ecu 13 / 39  
100% Syrah, vin de France, Frankreich

2013 Crozes - Hermitage „Georges Reynaud“ Les Bruyers 55  
100 % Syrah, Rhone Frankreich

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

2019 Bourgueil Rouge „ Jean Carmet“, Bouvet Ladubay 12 / 36  
Cabernet Franc, Loire, Frankreich

2016 Madiran « Constance » Domaine Berthomieu 12 / 36  
Tannat 60%, Cabernet Sauvignon 30%, Fer Servadou 10% , Madiran Frankreich

2019 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

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

2018 Rosso di Montalcino, Casanova di Neri 60  
Sangiovese, Toscana ,Italien

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

2017 Chianti Classico DOCG, Fontodi 68  
100% Sangiovese Toscana, Italien

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

2018 „Fides Vigna Mosconi“ Barbera d'Alba, Pio Cesare 82  
Barbera, Piemont Italien

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

2017 Châteauneuf-du-Pape, Château La Nerthe 120  
Grenache,Mourvedre,Syrah,Cinsault&Clairette Rhone,Frankreich

2015 Château Mangot, Saint Emilion Grand Cru 89  
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Bordeaux Frankreich

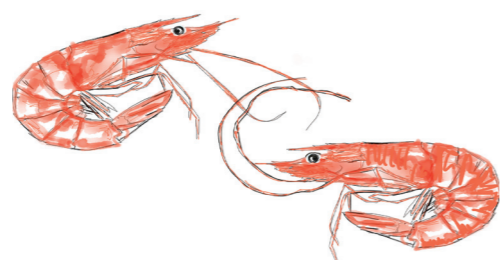
2014 Gigondas, Domaine D'Ouréa 86  
Grenache, Syrah, Cinsault, Rhone Frankreich

Die Jahrgangsangaben der Weine können sich ändern.



Glas 0,2l / Flasche 0,75l





### Krosser Pulpo

Schwarze Oliven, Aioli, Chorizo, weißes Bohnenmus

17

### Krabbencocktail

Nordseekrabben, Salatherzen, Avocado, Vollkornkräcker, Fenchel

17

### Tatar vom Weiderind

Rote Zwiebel, Kapernäpfel, Sardellen, Friseesalat, Röstbrot

16

### Thunfisch kurz gebraten

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

19

### Gratinierter Ziegenkäse

Thymianhonig, Endivie, Mango, Bete

15

### Pochiertes Freilandei

Pankobrösel, Blattspinat, Kartoffelcreme

14

### Sautierte Entenleber

Feldsalat, Preiselbeeren, Brioche, Jus

18

### Steckrübencremesuppe

Boskoop Apfel, krosse Blutwurst, Pumpernickel

14

### „Duck Tea“

Pilzdumpling, Zitronengras, Sellerie

13



### Auberginenkroketten

Pak Choi, Tahina, Feta, Blumenkohl, Sumac

20

### Geschmorte Artischockenböden

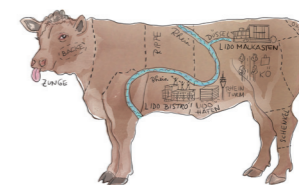
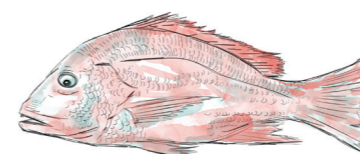
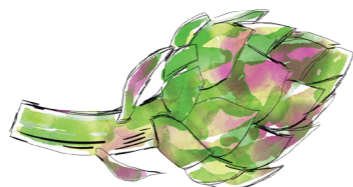
Couscous, Tomatensugo, Oliven, Datteln, Pimentos

19

### Geröstetes Wintergemüse

Fregola, Prosociano, Mojo Rojo

18



### Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten

Kräuterpürree, Topinambur, Kaviarsauce, Brokkoli

28

### Knusprig gebratener Zander

Champagnerkraut, eingemachte Trauben, Kartoffelkroketten, Beurre Blanc

27

### Gebratener Winterkabeljau

Grünkohl, Bamberger Hörnchen, Meerrettich

28

### Lammällchen

Orientalische Linsen, Pimentos, Joghurt, Limone

26

### Gebratene Maishähnchenbrust

Kräuterpürree, Rübengemüse, Zitronenthymian

27

### Geschmorte Ochsenbäckchen

Süßkartoffel, eingelegter Rettich, Chicorée, Mangochutney

29

### Gebratener Hirschrücken

Selleriecreme, Hokkaidokürbis, Romanesco, Birne, Macadamianuss

35

### Konfierte Gänsekeule aus dem Ofen

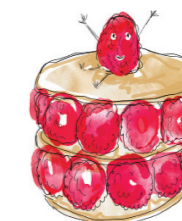
Rotkohl, Kartoffelklöße, Maronen, Beifuß-Preiselbeerjus

33

### Gegrilltes Rinderfilet

Café de Paris, Blattspinat, Egerlinge, Macairekartoffeln

33



### Lido's Cheesecake, Gewürzmandarinen, eingelegte Ananas

9

### Mousse von Valrhona-Schokolade, Passionsfrucht

9

### Lido's Törtchen

9

### Café Gourmand - dreierlei Patisserie

9

### Apfeltarte, Karamell, Zimteis, Preiselbeeren

9

### Crème Brûlée, Madagaskar Vanille, brauner Zucker

8

### Gereifter Rohmilchkäse, Landbrot, Trauben, Feigensenf

14