

Wine by the Glass and the Bottle

APÉRITIF

2017 Champagne Drappier Carte d'Or Brut 14 / 96
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Champagne, Frankreich

Champagne Cuvée perpetuelle Rosé Extra Brut - Bonnet-Ponson 120
Chardonnay, Pinot Noir, Champagne, Frankreich

Cremant du Bourgogne „Monochrome“ Rose Brut, Parigot et Richard 9 / 59
Pinot Noir, Bourouge Frankreich

Cremant du Jura Brut, Jerome Arnoux 62
Chardonnay, Pinot Noir, Jura, Frankreich

2019 Chardonnay Auxerrois Sekt Brut Nature - Andres e Mugler 9 / 59
Chardonnay, Auxerrois, Pfalz, Deutschland

2016 Champagne Cuvée Millésime Exception, Drappier 136
Chardonnay, Pinot Noir, Champagne, Frankreich

Cuvée Rosé Brut, Laurent Perrier 220
100% Pinot Noir, Champagne, Frankreich

WEISS

2021 Grauer Burgunder „Quarz & Löss“, Michael Andres 11 / 33
Grauer Burgunder, Bio, Pfalz, Deutschland

2021 Weißburgunder trocken, Battenfeld-Spanier 12 / 36
Weißburgunder, Bio, Rheinhessen, Deutschland

2020 „La Grange“ Mouscadet Sevre et Maine - Domaine Luneau Papin 12 / 36
Melon du Borgogne, Loire, Frankreich

2019 Chardonnay Grande Ardeche, Maison Louis Latour 12 / 36
Chardonnay, Côteaux de l'Ardeche, Frankreich

2021 Soave Classico, Pieropan 36
Garganega, Trebbiano, Venetien, Italien

2021 Sulzfelder Silvaner, Weingut Luckert Zehnthof 45
Silvaner, Franken, Deutschland

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

2020 Jacobus Riesling trocken, Peter Jakob Kühn 39
Riesling, Rheingau, Deutschland

2020 „Reserve della Contessa“ Terlaner - Weingut Manincor 49
Weißburgunder, Sauvignon, Chardonnay - Südtirol, Italien

2020 Isteiner Grauer Burgunder, Weingut am Klotz 45
Grauburgunder Bio, Baden, Deutschland

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

2020 Pouilly Fumé - Château du Tracy 68
Sauvignon, Loire, Frankreich

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

2018 Fontanasanta Manzoni Bianco, Foradori 59
Manzoni Bianco, Trentino, Italien

2021 Sancerre Grande Reserve A.O.P Henry Bourgeois, Sauvignon Blanc, Loire Frankreich 59
Sauvignon Blanc, Loire, Frankreich

2020 Chablis, Domaine Didier Dauvissat 58
Chardonnay Chablis Frankreich

2020 „La Combe de Malleva“ Condrieu, Domaine Stephane Ogier 149
Viognier, Loire, Frankreich

2018 Mersault - Maison Louis Latour 185
Chardonnay, Bourgogne, Frankreich

Die Jahrgangsangaben der Weine können sich ändern.

Wine by the Glass and the Bottle

ROSÉ

2021 Cuisse De Nympe Rosé, Flo Bush 11 / 33
Grenache, Carignan, Languedoc, Frankreich

2020 Rosé Tradition Cru Classé 89
Clos Cibonne, Tibouran 90%, Grenache 10%, Provence, Frankreich

2020 Tavel Vieilles Vignes Rosé, Michel Tardieu 44
Grenache, Syrah, Cinsault, Rhone Frankreich

2021 Miraval Rosé, Chateau Miraval 55
Cinsault, Grenache-Syrah, Rolle, Cotes du Provence, Frankreich

2019 Bandol Rosé Château de Pibarnon 65
Mourvedre, Cinsault Bandol Frankreich

ROT

2020 Côtes du Ventoux „Les Terrasses“ Château Pesquié 12 / 36
Syrah Grenache Ventoux Frankreich

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

2020 Côtes du Rhône „Les deux Albion“, Château de Saint Cosme 15 / 45
Syrah, Grenache, Mourvedre, Cinsault, Rhône, Frankreich

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

2019 Lagrein, J. Hofstätter 45
Lagrein, Alto Adige, Italien

2016 „Passum“ Barbera D'Asti - Cascina Castelet 69
Barbera, Piemont Italien

2016 „Kepos“ Ampeleia 49
Carignan, Grenache, Morvedre, Toskana. Italien

2017 Chianti Classico DOCG, Isole e Olena 76
Sangiovese Syrah Toscana, Italien

2020 „Givry“, Maison Louis Latour 87
Pinot Noir - Bourgogne, Frankreich

2021 „Cuvee Speciale“ Tibouren Cru Classé Clos Cibonne 89
90% Tibouren, 10 % Grenache, Provence, Frankreich

2018 „Fides Vigna Mosconi“ Barbera d'Alba, Pio Cesare 89
Barbera, Piemont Italien

2015 Rosso di Montalcino, Salicutti 92
Sangiovese Bio, Toscana, Italien

2015 Le Marze Rosso - Aziende Agricola Elisabetta 98
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Toscana, Italien

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

2015 Château Mangot Selection, Saint Emilion Grand Cru 95
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Bordeaux Frankreich

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

2015 Savigny Les Beaune - Domaine Albert Ponelle 139
Pinot Noir, Bourgogne, Frankreich

2010 Château Angludet Margaux, Château Angludet 189
Merlot, Petitverdot, Cabernet Sauvignon, Margaux, Frankreich

2011 „Monier de La Sizeranne“ Hermitage - M. Chapoutier 240
Syrah, Hermitage, Frankreich

Die Jahrgangsangaben der Weine können sich ändern.

Menü

Hummersalat

ingelegter Rettich | Palmenherz | Himbeer-Vinaigrette

Kürbiscremesuppe

Focaccia-Krokant | Gartenkresse

Filet vom Winterkabeljau

Erbsenpüree | Artischocken | Champagner-Senfsauce

Hirschrücken

Blaukraut | Maronenkrapfen | Wildbeeren-Gewürzsauce

Tahiti Sorbet

Catalan Schaum | weißer Schoko-Brownie | Pattaya Mango

5 Gänge

95 p.P.

4 Gänge

79 p. P.

VORSPEISE

Rote Bete Salat ^(V/V)

Safran-Blumenkohl | karamellisierter Ziegenkäse

Rinder Carpaccio

Marinierte Buchenpilze | Rucola | Trüffel-Vinaigrette

Gebratene Garnelen

Avocado | Palmenherz | Sesam-Himbeer-Vinaigrette

ZWISCHENGANG

Kürbiscremesuppe ^(V)

Focaccia-Krokant | Gartenkresse

Sellerieschaumsüppchen

Vanille | gebackene Avocadopraline

Hausgemachte Tagliolini ^(V)

Waldpilze | Perigord Trüffel

HAUPTGANG

Acquerello-Risotto ^(V)

Feines Gemüse | sautierte Shiitake-Pilze | Rucola-Pesto

Atlantik-Heilbutt

Selleriepüree | Babyspinat | gelbe Bete | Hummerschaum

Geschmorte Ochsenbacke

Trüffel-Gnocchi | gegrillter Minilauch

Gegrilltes Rinderfilet

Auberginen-Parmigiana | Wurzelgemüse | Trüffelsauce

DESSERT

Crème Brûlée von der Tonkabohne

Bratapfeleis | Vanille-Crumble

Warme Schokotörtchen

Vanilleeis | frische Beeren

Rohmilchkäse-Variation

Feigensenf | hausgemachtes Früchtebrot

15

23

24

13

13

19

23

29

34

44

13

15

27