

Aperitif

Prosecco Valdobbiadene Spumante	0,1l	5,50 €
Rieslingsekt 2007 - Tina Pfaffmann "EXKLUSIV" - brut Weingut Rolf & Tina Pfaffmann - Frankweiler - Pfalz	0,1l	6,50 €
Chardonnaysekt, Menger-Krug, brut Deidesheim, Pfalz	0,75l	49 €
Champagner Moet & Chandon	0,1l	10 €
Kir Royal (Moet & Chandon - Cassissée)	0,1l	12 €

""NEU

NEU Klassiker

Kalbsschnitzel - Mandel - Kapernäpfel 21 €
Preiselbeeren - Kartoffel-Gurken-Salat

Entrecôte (US Prime Beef) - Kräutersalat - Knusperbrot 19,50 €
Zwiebelmarmelade - Ziegenfrischkäse

US Prime Rinderfilet - Bohnenkroketten 28,50 €
Chorizo-Kartoffelstampf

*... oder lassen Sie sich von unserem Küchenchef Sebastian Pfister
und seinem Team mit einem Menü überraschen!*

5 - Gang Überraschungsmenü 54 €
...mit Weinbegleitung 74 €

""NEU

Weinempfehlung zum Menü

Little James Basket Press weiß, 2011	0,1l	5,80 €
trocken - Domaine St. Cosme - Rhône	0,75l	35 €

55% Viognier, 45% Sauvignon blanc

Dieser energetische und frische Wein wird auf ganz einfache und klassische Weise in St. Cosme gemacht. Die gesunden, vollreifen Trauben werden in Korbpressen gekeltert und bei 14 °C auf feiner Hefe vergoren. Danach reift der Wein in Holzfässern.

""NEU

NEU interpretiert von Sebastian Pfister

Vitello Tonnato

Thunfisch - Kalbstafelspitz - Kapern - Sardellen

(à la carte 10,50 €)

Fish & Chips

Backfisch vom Steinbeißer - Bierteig - Erbspüree - Essiggurke - Chips

(à la carte 13,50 €)

Halbes Hähnchen

Stubenküken - Rotweinrisotto - Spinat - Knoblauch

(à la carte 18,50 €)

Apfelstrudel

Strudelteig - Apfel - Rosine - Creme Patisserie - Vanilleeis - Mandel

(à la carte 8 €)

Bestellen Sie gern auch einzelne Gänge oder
stellen Sie Ihre Gangfolge individuell zusammen.

""NEU

Weinempfehlung zum Menü

Spätburgunder QbA - 2010 - trocken - Weingut Meyer Näkel	0,1l	7,50 €
Ahr	0,75l	48 €

Ahr ist das kleinste Weinanbaugebiet Deutschlands.

Ihr perfektes Mikroklima mit steilen Südhängen und Schieferböden, bietet den

Burgunderreben dort einen perfekten Lebensraum.

Die Familie Meyer-Näkel baut hier seit den 50er Jahren Spitzenburgunder an und gehört

laut Vinum zu den 100 besten Weingütern Deutschlands.

Dieser Spätburgunder begeistert mit leichten, gut eingebundenen Tanninen und

Fruchtnoten von Holunder und Brombeere.

""NEU

Abendmenue

Garnele - Rote Beete - Kefir - Kümmel

(à la carte 12,50 €)

Kartoffelsuppe - Apfel - Blutwurst

(à la carte 7,50 €)

Loup de Mer - Zwiebelkraut - Zitrusfrucht

(à la carte 14,50 €)

Duroc Schwein - Kichererbsentofu - Shiitake - junger Lauch

(à la carte 21 €)

Brownie - Schokoladengâteau - Olivenöl - Mango - Safransalzstange

(à la carte 7,50 €)

Bestellen Sie gern auch einzelne Gänge oder stellen Sie Ihre Gangfolge individuell zusammen.

Zum Duroc Schwein

Das robuste Duroc Schwein gelangte Mitte des 19. Jahrhunderts von Guinea in die USA.

Seit 1980 wird es auch in Deutschland gezüchtet und

wird in unserem Hause von einem Hof in Thüringen bezogen.

Es zeichnet sich durch seine rotbunten Borsten und

eine hervorragende Fleischbeschaffenheit mit hohem Fettanteil und nussigem Geschmack aus.

""NEU

Heißes

Espresso	1,80 €
Espresso macchiato	2 €
Kaffee / Caro Kaffee	2,20 €
Cappuccino	2,50 €
Milchkaffee	3 €
Latte macchiato	3,20 €
süßer Milchmädchen Kaffee	2,80 €
heiße Schokolade	2,50 €
Glas Milch heiß / kalt	2 €

Wir servieren alle Kaffeespezialitäten auch gern mit Sojamilch, lactosefrei oder mit Honig (0,50€)

*Wir beziehen unsere Kaffee- und Espressobohnen von **Tres Cabezas Berlin**, die Spezialitätenkaffees aus den besten Anbaugebieten der Welt anbieten. Verwendet werden ausschließlich Rohbohnen aus kontrolliert biologischem Anbau.*

Earl Grey, Darjeeling, Assam	2,50 €
Grüner Tee	2,50 €
Kräuterteemischung	2,50 €
frischer Pfefferminztee	3 €
frischer Ingwertee	3 €
Chai-Latte	3 €

'''**NEU**

Dessert / Käse

Brownie - Schokoladengâteau - Olivenöl - Mango - Safransalzstange 7,50 €

Apfelstrudel 8 €
(Strudelteig - Apfel - Rosine - Creme Patisserie - Vanilleeis - Mandel)

Blomeyer's Käse aus Deutschland - Feigensenf - Hutzelbrot 9,50 €

""NEU

Softes

Vöslauer Mineralwasser	0,2l	2 €
prickelnd / still	0,75l	5,50 €
Coca Cola / Coca Cola light / Fanta / Sprite	0,2l	2,50 €
Schweppes Ginger Ale / Bitter Lemon / Tonic Water / Soda	0,2l	2,50 €
ONE the functional drink	0,2l	3 €

Säfte & Nektare von Bauer

Apfelsaft	0,2l	2,50 €
Orangensaft	0,2l	2,50 €
Rabarbernektar	0,2l	2,50 €
Johannisbeernektar	0,2l	2,50 €
Kirschaft	0,2l	2,50 €
Cranberrynektar	0,2l	2,50 €
Maracujanektar	0,2l	2,50 €
Tomatensaft	0,2l	2,50 €

 Saftschorle 0,2l / 0,4l 2,50€ / 4€

""NEU

Biere

Radeberger Pils vom Fass	0,3l	2,50 €
	0,5l	4 €
Radler	0,3l	2,50 €
	0,5l	4 €
Becks	0,33l	3 €
Corona	0,33l	3,50 €
Köstritzer Schwarzbier	0,5l	3,20 €
Schöfferhofer Hefeweizen hell / kristall / alkoholfrei	0,5l	3,50 €
Clausthaler alkoholfrei	0,33l	3 €
Vita Malz	0,33l	2,50 €

Sprudlig

Prosecco Valdobbiadene Spumante	0,75	38,00 €
Rieslingsekt 2007 - Tina Pfaffmann "EXKLUSIV" - brut - Frankweiler Pfalz	0,75	45 €
Pinot Noir Sekt 2009 - Montfort brut - Odernheim - Nahe	0,75l	36 €
Chardonnaysekt - Menger-Krug - brut - Deidesheim - Pfalz	0,75l	49 €
Champagner Moet & Chandon	0,75l	65 €

""NEU

Weißes im Glas

Riesling "Charta Rheingau" 2010 - Weingut Wegeler	0,1l	4 €
Rheingau	0,75l	28 €
Hergestellt nach klassischen Qualitätskriterien im Rheingau. Vollreifes Erntegut macht ihn trocken, fruchtbetont und rassig.		
Silvaner 2010 - LandArt - Franken	0,1l	4,40 €
Erdiger, würziger Silvaner, oxydative Aromen mit geringer Fruchtsäure.	0,75l	32 €
Grauburgunder Kabinett 2010 - Salwey - Baden	0,1l	3,90 €
Spontan vergorener, nussig-weicher Grauburgunder vom Kaiserstuhl.	0,75l	28 €
Grauburgunder 2010 - QbA trocken - Barrique	0,1l	4 €
Weingut Klostermühle - Odernheim - Nahe	0,75l	29 €
Dezent holziger Duft, feiner Vanilleton, zurückhaltende Röstaromen. Im Gaumen schmelzig, mit eleganter Frische und Aromen gelber Früchte.		
Chardonnay 2009 - Côtes du Ventoux	0,1l	3,60 €
Domaine Pesquié	0,75l	25 €
Frisch und ausbalanciert, mit Noten von Pfirsich und Zitrusfrüchten, leichte Lehm- und Kalkmineralik.		

""NEU

Weißes in Flaschen

Riesling 2010 - Mittelmosel - Thorsten Melsheimer Moselriesling aus ökologischem Anbau. Üppiges Aroma von Pfirsich und Zitrusfrüchten.	0,75l	30 €
Little James Basket Press 2010 - Domaine St. Cosme - Rhône Cuvée aus Voignier und Sauvignon Blanc. Imahltank ausgebaut. Duft nach Grapefruit und exotischen Früchten. Frisch und saftig, mit spritziger Säure.	0,75l	35 €
Menetou-Salon 2008 - Loire - Domaine Philippe Gilbert Toller Jahrgang eines fruchtigen Sauvignons mit viel Materie und Mineralität.	0,75l	38 €
Bourgogne Chardonnay 2010 - Burgund - Bernard Moreau Typischer Burgunder, Barriqueausbau mit nicht zu kräftigem Holz und viel Feinheit.	0,75l	42 €
Riesling "Winkler Jesuitengarten" 1. Gewächs 2009 Weingut Wegeler - Rheingau Fein und elegant mit breitem - typischem Rheingauer- Aromenspektrum.	0,75l	51 €
Chassagne-Montrachet 2008 - Burgund - Michel Niellon Michel Niellon ist nicht ohne Grund dafür bekannt, einen der "besten der besten" Weißweine weltweit herzustellen. Ganz große Village-Qualität!	0,75l	86 €

""NEU

Weißes in Flaschen

Riesling 2010 - Mittelmosel - Thorsten Melsheimer Moselriesling aus ökologischem Anbau. Üppiges Aroma von Pfirsich und Zitrusfrüchten.	0,75l	30 €
Little James Basket Press 2010 - Domaine St. Cosme - Rhône Cuvée aus Voignier und Sauvignon Blanc. Im Stahltank ausgebaut. Duft nach Grapefruit und exotischen Früchten. Frisch und saftig, mit Spritziger Säure.	0,75l	35 €
Menetou-Salon 2008 - Loire - Domaine Philippe Gilbert Toller Jahrgang eines fruchtigen Sauvignons mit viel Materie und Mineralität.	0,75l	38 €
Bourgogne Chardonnay 2010 - Burgund - Bernard Moreau Typischer Burgunder, Barriqueausbau mit nicht zu kräftigem Holz und viel Feinheit.	0,75l	42 €
Riesling "Winkler Jesuitengarten" 1. Gewächs 2009 Weingut Wegeler - Rheingau Fein und elegant mit breitem - typischem Rheingauer- Aromenspektrum.	0,75l	51 €
Chassagne-Montrachet 2008 - Burgund - Michel Niellon Michel Niellon ist nicht ohne Grund dafür bekannt, einen der "besten der besten" Weißweine weltweit herzustellen. Ganz große Village-Qualität!	0,75l	86 €

""NEU

Rosé in Glas und Flasche

Rotling "Rosenholz" 2010 - LandArt - Franken	0,1l	4,50 €
...spritzig, erfrischend. Cuvée aus Domina und Müller Thurgau.	0,75l	28 €

Rotes im Glas

Frühburgunder 2009 - QbA trocken - Barrique	0,1l	4,80 €
Weingut Klostermühle - Odernheim - Nahe	0,75l	31 €
Verhaltene Holzmerkmale. Duft nach Sauerkirschen und roter Johannisbeere. Geschmacklich rund, mit viel Schmelz, weichen Gerbstoffen und Eleganz.		

Blaufränkisch 2009 - Burgenland - Ernst Triebaumer	0,1l	4,80 €
Ein ausgewogener Rotwein. In der Nase dunkle Früchte.	0,75l	33 €
Geschmacklich weich und saftig, mit perfekt integriertem Tannin.		

Cabernet Franc 2009 - Domaine de la Garrelière - Loire	0,1l	4,30 €
Dieser biodynamisch hergestellte Wein besticht durch weiche Tannine	0,75l	31 €
und seine brillante Robe. Veilchen und dunkle Früchte in der Nase.		

Ventoux AOC 2009 "Mountagniero" - Ventoux - Les Terrasses d'Eole	0,1l	3,60 €
Tanninhaltiger Südfranzose und trotzdem elegant. Würzig, mit Noten von	0,75l	24 €
roten Beerenfrüchten. Cuvée aus Syrah, Grenache und Mourvèdre.		

""NEU

Rotes in Flaschen

"Lou Maset" 2009 - Domaine D'Auphilac - Languedoc Cuvée aus Grenache, Cinsault u.a. Duftet nach Beeren und schwarzen Oliven. Im Mund kraftvoll und würzig, mit reifen Tanninen und guter Säurestruktur.	0,75l	35 €
Ventoux AOC 2008 "Mistrau" - Ventoux - Les Terrasses d'Eole Syrah-, Grenache Noir Cuvée. Dunkel, warm, mit viel Finesse.	0,75l	35 €
Pinot Noir 2009 - Burgund - Bernard Moreau ...ausdruckstarker, kraftvoller Wein mit Charakter.	0,75l	46 €
Gigondas 2008 - Rhône - Château St. Cosme großer Gigondas aus dem ältesten Weingut der Region. Marmeladig, Tabak, Zedernholz.	0,75l	65 €

Süßweine

Eiswein "Nachtgold" - Rheinhessen Beim ersten Frost geerntete Trauben. Intensive Fruchtaromen	0,5l 0,05l	26 € 3 €
Riesling Spätlese "Schäfer" 2009 - Reiler Mullay-Hofberg Thorsten Melsheimer - Mosel Feinsaftige, süße Frucht, harmonische Säure, am Gaumen herbe mineralische Töne	0,75l	38 €

""NEU