

Saisonale Menuvorschläge Herbst 2024

Aperitif-Empfehlungen

Port-o-Tonic
9,50 €

Tropical Drambuie
Drambuie, Cacao-Likör, Blue Curaçao, Maracujasaft
12,50 €

Menu I

Gebeizter Lachs
Gurken-Honigmelonen Tatar
Limonen-Meerrettich-Mousse
Brot und Butter
17,50 €

Kalbstafelspitz, rosa gegart
Jus mit buntem Pfeffer
Buntes Gemüse, Würfelkartoffeln
34,50 €

Zwetschgenröster
Vanilleeis und Buttermilchküchlein
Feingebäck
12,00 €

Preis pro Person 64,00 €
Couvert pro Person 2,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

	außer Haus	im Haus
<u>Weißwein</u>		
Nr. 26 2022er Winkel Riesling Kabinett, VDP.ORTSWEIN, trocken Schloss Vollrads, Oestrich-Winkel, Rheingau	14,25 €	46,75 € (11,5 % vol.)
Nr. 152 2023er Tormaresca Chardonnay Vigneti del Sud S.R.L. Andria, Firenze, Apulien	10,00 €	39,00 € (12,0 % vol.)
Nr. 160 2022er Grüner Veltliner Kremser Weinberge Weingut Türk, Stratzing, Kremstal	12,00 €	43,00 € (12,5 % vol.)
<u>Rotwein</u>		
Nr. 194 2020er Spätburgunder Muschelkalk VDP.GUTSWEIN, trocken Weingut J. Neus, Ingelheim, Pfalz	13,25 €	45,00 € (13,0 % vol.)
Nr. 579 2016er Château de la Grenière	½ Flasche 8,25 €	23,50 €
Nr. 580 2019er	12,75 €	44,50 €
Nr. 581 2019er	Magnum 29,00 €	87,00 €
Nr. 583 2016er	Jeroboam 103,00 €	340,00 € (14,0 % vol.)
Nr. 766 2021er Escudo Rojo Carménère Baron Philippe de Rothschild, Maipo Valley	13,00 €	45,00 € (14,0 % vol.)
<u>Dessertwein</u>		
Nr. 919 2019er Niersteiner Hipping Riesling Auslese Weingut Schneider Müller GbR, Nierstein, Rheinhessen	1/2 Flasche 13,75 €	34,00 € (7,5 % vol.)

(Alle Weine enthalten Sulfite)

Liebe Gäste,

aus unseren Vorschlägen können Sie sich gerne individuell Ihr ganz persönliches Lieblings-Menu zusammen stellen. Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie nur um die Wahl eines **einheitlichen Menus**. Selbstverständlich gehen wir auf Ihre Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien ein und informieren Sie über sämtliche bei der Zubereitung verwendeten Zusatzstoffe.

Für Fragen stehen wir selbstverständlich immer gerne zur Verfügung: 040/450 15 50

Saisonale Menüvorschläge Herbst 2024

Menu II

Geflämmte Jakobsmuscheln
Garnelen-Papayasalat, Sesam-Focaccia
Brot und Butter 19,75 €

Rote Linsen-Kokossuppe
Thaicurry und Mangowürfel 11,75 €

Barberie-Entenbrust
Vadouvan-Jus
Wokgemüse, Edamame-Falafel 35,00 €

Küchlein vom Holsteiner Cox
Topfen-Crème, Mandelkaramell-Sauce
Feingebäck 12,50 €

Preis pro Person 79,00 €
Couvert pro Person 2,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

	außer Haus	im Haus
<u>Weißwein</u>		
Nr. 14 2021er Bernkasteler Riesling VDP.ORTSWEIN, trocken Weingüter Geheimrat J. Wegeler, Bernkastel, Mosel	14,25 €	46,50 € (11,5 % vol.)
Nr. 74 2022er Würzburger Stein Silvaner VDP.ERSTE LAGE, trocken Bürgerspital zum Hl. Geist, Würzburg, Franken	15,00 €	47,50 € (13,0 % vol.)
Nr. 111 2022er Chablis Premier Cru Louis Latour, Beaune, Chablis	38,00 €	91,50 € (12,5 % vol.)
<u>Rotwein</u>		
Nr. 448 2020er Château Fourcas Dupré Cru Bourgeois Supérieur Listrac Médoc, Bordeaux	19,00 €	55,00 € (13,0 % vol.)
Nr. 661 2022er Fleurie -Granits Roses- Jean-Marc Lafont, Lantignié, Beaujolais	13,00 €	45,00 € (13,0 % vol.)
Nr. 677 2019er Pommard 1er Cru -Les Epenots- François Gaunoux, Meursault, Côte de Beaune	77,00 €	140,00 € (13,5 % vol.)
<u>Dessertwein</u>		
Nr. 900 2019er Maximin Grünhäuser Herrenberg 1/2 Flasche	19,00 €	45,00 €
Nr. 901 Riesling Auslese Große Lage C. von Schubert'sche Schlosskellerei, Grünhaus, Mosel	34,50 €	86,00 € (13,5 % vol.)

(Alle Weine enthalten Sulfite)

Saisonale Menüvorschläge Herbst 2024

Menu III

Carpaccio vom Rind
Trüffelöl und geraspelter Pecorino, Rucola
Brot und Butter 19,75 €

Kürbissuppe mit gerösteten Kernen
Dattel im Speckmantel kleine Tasse 8,75 €
(ganze Tasse 12,00 €)

Blanquette vom Krustentieren
Champignons und Kräuterreis (Zwischengang) 29,75 €

Sorbet vom Ostfriesen-Tee
mit Kandis 7,50 €

Sous Vide gargartes Lammhüftsteak
Rosmarinjus, buntes Bohnengemüse
Sellerie-Kartoffel-Purée Menuportion 29,50 €
(inkl. Nachservice) 37,00 €

Bananen-Eiscreme
Passionsfruchtgel, Nougatbrownie
Feingebäck 12,50 €

Preis pro Person 107,75 €
Couvert pro Person 2,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

	außer Haus	im Haus
<u>Weißwein</u>		
Nr. 10 2020er Maximin Grünhäuser Pinot Blanc Réserve, VDP.GUTSWEIN, trocken Weingut der Familie von Schubert, Mertesdorf, Ruwer	19,50 €	57,50 € (12,5 % vol.)
Nr. 31 2019er Schloss Vollrads Schlossberg Riesling GG VDP.GROSSE LAGE, trocken Weingutsverwaltung Schloss Vollrads KG, Oestrich-Winkel, Rheingau	31,00 €	79,50 € (12,5 % vol.)
Nr. 133 2020er Meursault Louis Latour Beaune, Bourgogne	64,00 €	123,00 € (13,5 % vol.)
<u>Rotwein</u>		
Nr. 195 2021er Würzburger Stein Blaifränkisch R, VDP.ERSTE LAGE, trocken Bürgerspital zum Hl. Geist, Würzburg, Franken	19,00 €	56,50 € (13,0 % vol.)
Nr. 682 2020er Gevrey-Chambertin Louis Latour Beaune, Côte de Nuits	64,00 €	125,00 € (14,0 % vol.)
Nr. 714 2021er Le Difese Tenuta San Guido Maechesi Inzisa della Rocchetta Bolgheri, Toscana	24,50 €	68,00 € (14,0 % vol.)
<u>Dessertwein</u>		
Nr. 980 2022er Eiswein vom Grünen Veltliner Weingut Türk Stratzing, Kremstal	1/2 Flasche 27,50 €	48,00 € (10,5 % vol.)

(Alle Weine enthalten Sulfite)

Saisonale Menüvorschläge Herbst 2024

Vegetarische Herbst-Gerichte

Bunte Bete Carpaccio
Mozzarellaperlen und Walnussmayonnaise
Brot und Butter
15,00 €

Hokkaidocrèmesuppe
Croûtons und heller Portweinschaum
ganze Tasse 11,00 €
(kleine Tasse 8,50 €)

Dattel-Falafel
Kichererbsen-Tomatengemüse, Mangochutney
21,50 €

Kürbisravioli
Brokkoli, Steinpilzschaum, Rotweinbutter
24,50 €

Tarte Tatin von mediterranem Gemüse
Pesto-Tagliatelle
Herbstlicher Salat mit Dörrobstdressing
Oliventapenade
24,50 €

Fisch-Alternative

Doradenfilet auf Gemüse-Couscous mit Raz-el-Hanout
Orangencurry-Sauce, Granatapfelkerne
29,75 €

Herbst-Klassiker 2024

ab 16. Oktober

Fasan "Maison" für 2 Personen
Ginrahmsauce, karamellisierte Maronen, Trauben
Röstbrotwürfel, Champagnerkraut, Kartoffelpurée
39,50 €, pro Person

ab 11. November St. Martinstag

Gefüllte Freilandgans aus der Nordheide
Rahmsauce, Rotkohl, gefüllter Bratröhrenapfel
Petersilienkartoffeln und Kartoffelklöße

Preis folgt

Nur auf Vorbestellung ab 4 Personen

- Der Advent kommt schneller als man denkt -

Das perfekte Weihnachtspräsent für Kunden und Freunde:
Wein und Champagner aus unserer umfangreichen Weinliste, von uns für Sie
weihnachtlich verpackt und verschickt!
Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot!