

## Bar/Lounge/Karte

täglich ab 18:30 Uhr

### Feine Köstlichkeiten zu Wein, Champagner und mehr

#### **Bretonische Austern „Fin de claire“**

Vinaigrette, Zitrone, Chesterbrot 3Stck 6,90 6Stck 12,50 9Stck 17,50 12Stck 22,--

#### **Hausgebeiztes Norweger Lachsfilet**

Senf-Dilltunke, Belugalinsen, Sous vide Guke, Rösti 13,--

#### **Tatar vom fassgereiften Matjes**

Rote Bete, Creme fraiche, Avruga Kaviar, Rösti 13,--

#### **Rosa Kalbstafelspitz „Vitello Tonnato“**

Thunfischcreme, rote Zwiebelchen, Kapern, Ei 12,--

#### **Rindercarpaccio „klassisch“**

Olivenöl, Balsamico, Ruccula, Grana groß 12,--  
klein 9,--

#### **Bloc foie gras de canard**

Sel de Guerande, Früchtedekor 14,--

#### **Käse Trilogie**

Brie de Meaux, Reblochon und St. Nectaire  
Chutney, Salzgebäck, Garnitur, Brot 12,--

#### **Argentinische Wildgarnelen**

zum selbst auslösen, mediterranes Gemüse,  
Zwiebel-Knoblauchschnitzel, zweierlei Brot ab 3 Stück pro Stück 4,50  
ausgelöst zzgl. pro Stück. 0,50

#### **Knusprig gebackene Ährenfische (Eperlan)**

herzhafte Aijoli, Dekor 12,--

#### **Croustillante vom Ochschwanz**

Im Wan Tan knusprig gebacken, Ratatouille, Balsamico-Emulsion 12,--

#### **Hausgemachte Tagliatelle**

in Trüffeltextur und gehobelter Trüffel klein 10,--  
groß 14,--

#### **Creme Brûlée garniert**

5,20

#### **Dreierlei hausgemachte Früchtesorbets**

4,50

mit Sahne 5,00

Alle Preise inkl- „Märchensteuer“ und Service

## Genussvielfalt im Glas

### Die Klassiker

#### **2013 Riesling Sekt brut**

Wein- und Sektgut Wilhelmshof, Siebeldingen 0,1l. 5,60  
0,75ltr. 32,--

#### **Casanova - Trinkessig vom Doktorenhof**

2 cl 5,50

#### **Pastis Artisanale Henri Bardouin**

kräftig, aus einer kleinen Destillerie in der Provence  
nach überliefertem Rezept 2cl mit Wasser und Eis 5,00

### Die Champagner

#### **Réserve de l'Hommée Brut Premier Cru**

Champagne Roger Coulon, Vrigny, Montagne de Reims 0,1 ltr.

9,50

0,75 ltr. 59,50

#### **Invitation brut**

Champagne Hüré Frères, Ludes, Montagne de Reims 0,1ltr. 9,50

0,75ltr. 75,--

#### **2005 Millésimée Blanc de Blancs Brut Grand Cru**

Champagne Corbon, Avize, Côte des Blancs 0,75ltr. 75,--

#### **2010 Les Empreintes Extra Brut**

Champagne Laherte Frères, Chavot, Vallée de la Marne 0,75ltr. 68,--

### Die Weine

#### **2014 new generation**

von uns selbst zusammengestellte Weißweincuvée  
Nauerth-Gnägy GbR, Schweigen-Rechtenbach 0,2ltr. 5,90

**Riesling was das Herz begehrt...so individuell wie die Rebe ist auch w/einzigartig,  
deshalb steht keiner auf der Karte, wir empfehlen was zu Ihnen passt!**

#### **2013 Spätburgunder Tradition trocken**

Weingut Theo Minges, Flemlingen (VDP) 0,2ltr. 7,20

**Verpassen Sie nicht unsere besonderen, w/einzigartigen Aktionsweine!**

### After dinner drinks

#### **Sekttrilogie - dreimal anders, dreimal lecker**

0,15ltr 6,80

#### **Liquer de Gingembre**

4 cl 8,50

#### **Grappa di Barolo**

4cl 5,50

#### **Grappa di Pelaverga**

4cl 5,50

Alle Preise inkl- „Märchensteuer“ und Service