

## VON ZWÖLF BIS ZEHN

## vorspeisen

	€
Blattsalate / Rote Bete / Ricottacreme	13
Fischsüppchen / Kabeljau / Scampi / Jakobsmuscheln	12
Kabeljaucarpaccio / Limette / Vanilleöl	15
Hummerravioli / Hühnerbouillon	16
Jakobsmuscheln / Rotkohl / Sanddorn	16
Gebeizter Lachs / Blaubeere / Shii Takepilze	14
Sardinenfilets / Auberginen / Knoblauchbrot	12
Calamari / Ananaschutney	15
Carpaccio vom US Beef / Rucola / Parmesan	15
Blutwurst vom Durocschwein / Selleriecreme / Röstzwiebeln / Apfel	14
Vitello Tonnato	12
Kalbsnieren / Rieslingweinbrandrahm / Bohnenpüree	HG 21 15
Vorspeisenauswahl	24
Vorspeisenauswahl für 2 Personen	45

## salate

Großer Blattsalat / Tempuragarnelen / Chilimayonnaise	VS15	21
Caesarsalat / Croûtons / Wachtelbrust	VS 15	21
Rucola / Flanksteakstreifen / Balsamico / Parmesan		24

## pasta

Tagliatelle / Scampi / Venusmuscheln		19
Hummertortelli / Kaiserschoten		21
Ravioli / Ricotta / Salbeibutter		17
Tagliatelle Trüffel	VS 17	22
Tagliatelle / Kalbs-Schweineragoût / Cranberry / Shii Takepilze		19

## hauptgerichte

Matjestopf / Bratheringsfilet süß-sauer / Bratkartoffeln / Salat		16
Rochen / Kapernbutter / Senfkohl / kleine Kartoffeln		29
Zanderfilet gebraten / Blattspinat / Rote Bete Graupen		28
Thunfischsteak & Tatar / Kaiserschoten / Wasabi Kartoffelpüree	VS19	29
Coq au vin / Safran - Mandelrisotto		23
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes / Roséchampignons / Rösti		24
Panierte Kalbsschnitzel / Bratkartoffeln / Preiselbeeren / VAI-Mayo		24
Confierte Bäckchen vom Durocschwein / Blutwurst / Linsen / Flower Sprout / kleine Kartoffeln		26
Flanksteak vom US Beef / Ratatouille / Süßkartoffelbällchen		29
Rumpsteak vom US Beef / Shii Takepilze / Pommes Dauphines		35

## menü

€

Blattsalate / Rote Bete / Ricottacreme  
 Fischsüppchen / Kabeljau / Scampi / Jakobsmuscheln  
 Zanderfilet gebraten / Blattspinat / Rote Bete Graupen  
 oder  
 Flanksteak vom US Beef / Ratatouille / Süßkartoffelbällchen  
 Dessert à la carte

3 Gang 45  
 4 Gang 52

## wein

**Klostermühle Odernheim**

2015 Grauburgunder Kapellenberg „Alte Reben“

Nahe - Oderheim 0,75 L 57

**Jüngling**

2016 Riesling Salamandus trocken

Mosel - Neumagen - Dhron 0,75 L 42

## fischmenü

Gebeizter Lachs / Blaubeere / Shii Takepilze  
 Thunfischsteak & Tatar / Kaiserschoten / Wasabi Kartoffelpüree  
 Rochen / Kapernbutter / Senfkohl / kleine Kartoffeln  
 Dessert à la carte

4 Gang 65

## nachtsch

Kürbiskernparfait / Rote Grütze 9  
 Crème Brûlée / Joghurt - Limetteneis 9  
 Haselnussküchlein / Ziegenmilcheiscreme / Kumquats 11  
 1 Kugel Schokoladeneis weiß, dunkel oder karamell / 1 Espresso 5  
 Karamellisierter Ziegenkäse / Maracujasenf / Apfelconfit 9  
 Käseauswahl aus Schleswig Holstein 12

## süßwein

2015 Riesling Binger Scharlachberg Auslese - Weingut Bischel - Rheinhessen 12  
 2016 Beerenauslese Kracher Cuvée aus Chardonnay, Scheurebe, & Welschriesling 12  
 2013 Blanc de Noir Beerenauslese Montfort - Klostermühle Odernheim 13  
 2008 Passito del Veneto - Monte Faustino - Italien - Veneto 13  
 2011 Recioto della Valpolicella - Monte Faustino - Italien - Veneto 13  
 20 Year old Tawny Port Taylor's - Portugal 13

## Aperitif

	€
Hugo	6,50
Aperol Spritz	6,50
VAI Cocktail mit Aperol, Prosecco, O-Saft, Zitronensaft und Soda	6,50
Blanc de Blanc Brut Sekt - Gut Hermannsberg - Nahe Niederhausen	8,50
Rosé Spumante Extra Dry - Collevento 921 - Italien Veneto	9,50
Kir Royal mit Blanc de Blanc Sekt	9,50
Martini Dry oder Bianco	6,50
Campari mit Orangensaft oder Soda	6,50
Sherry Dry oder Medium	5,50
White Porto Azul Portugal	7,50
2007 Bulas Porto LBV	12,00
10 Years Tawny Porto - Azul Portugal	8,00
10 Years Tawny Porto - Burmester	12,00

## Offene Weine

## WEISS

**Lunardi**

2016 Pinot Grigio - Montforte D`Alpone - Italien - Veneto 0,2 L 6,50

**Bischel**

2017 Riesling trocken - Rheinhessen Appenheim 0,2 L 8,50

**Schäfer - Fröhlich**

2017 Blanc de Noir vom Spätburgunder - Nahe - Bockenu 0,2 L 9,00

**Attis**

2017 Albarino Xión - Spanien - Rias Baixas 0,2 L 8,50

## ROSÈ

**Mesquida Mora**

2017 Rosé trocken „Sincronia“ Cuvée aus Cabernet Franc, Merlot & Callet - Mallorca 0,2 L 9,00

## ROT

**Roberto Sarotto**

2016 Barbera d`Alba - Briccomacchia Italien - Piemont 0,2 L 8,50

**Chateau Revelette**

2014 Cuvée aus Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache & Carignan - Frankreich Provence 0,2 L 8,50

**Bischel**

2016 Spätburgunder trocken - Rheinhessen Appenheim 0,2 L 9,00