

# APERITIF

## **Sekt & Co.**

Pinot Noir Prestige Brut Nature	0,1	15,00
Griesel & Compagnie, Bensheim	0,75	75,00
Champagne Lacourte-Godbillon	0,1	22,00
Rosé 1 <sup>er</sup> Cru Brut	0,75	135,00

Weitere Schaumweine finden Sie in unserer Weinkarte ...

## **Alkoholfrei**

Sparkling Tea Blå, Weißer Tee, Darjeeling, Jasmin	0,1	12,50
Copenhagen Sparkling Tea Company		

## **Klassiker**

Graham's White Port Blend N°5	0,05	9,50
Vermouth Bianco	0,05	8,50
Campari	0,05	7,80
Gin Tonic	0,2	14,50
White Port Tonic	0,2	14,00
Vermouth Tonic	0,2	13,00

# WEINSINN-MENÜ

140,00

## Kleines Menü

(Ohne Adlerfisch & Oktopus)

110,00

Gefiltertes Wasser über den Abend: 8,50 € pro Person

Auf Wunsch begleiten wir Sie mit den passenden Weinen  
zu jedem Gericht.

### IMMER DAVOR

**Gebackene Kichererbse „Pannise“ und Sauce Rouille**

**Junger Spitzkohl und getrocknetes Sauerkraut**

Geräucherter Sellerie und Röstzwiebeln

**Unser Weinsinn-Sauerteigbrot**

Bordier Butter

### IMMER DANACH

**Canelé**

Schokoladencreme & Sauerkirsche

**Marinierter Seesaibling mit Nori-Alge**

Gurke, Dill und Himbeers Zwiebeln

**Sautierte Pfifferlinge**

Gerösteter Lauch, gesäuerter Kombu und gebrannter Rahm

**Gebratener Adlerfisch**

Krustentiersud, Yuzu Kosho, Couscous und gerösteter Blumenkohl

Alternativ mit gebratenem Kaisergranat aus Dänemark + € 20,00

**Gegrillter Oktopus und Schweinebauch**

Tomate, Zucchini und Leinsamen

**Gegrillter Rücken von der trocken gereiften Bayrischen Färs**

Paprikajus, geschmorte Aubergine und fermentierter Pfeffer

**Karamellisierte Zwetschgen**

Milcheis mit gerösteter Hefe, Umeboshi-Sesam und Gewürztagetes

**MENÜ FÜR SPÄTSOMMER 2023** Karte No. 14 / 2023 Änderungen vorbehalten

**Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.**

**Wir akzeptieren folgende Zahlungsarten: Girocard (EC), Visa, Mastercard und Bargeld**