

## VON ZWÖLF BIS ZEHN

vorspeisen		€
Blattsalate / Dreierlei vom Kürbis		13
Fischsüppchen / Kabeljau / Scampi / Jakobsmuscheln		12
Kabeljaucarpaccio / Limette / Vanilleöl		15
Hummerravioli / Hühnerbouillon		16
Jakobsmuscheln / Rotkohl / Sanddorn		16
Gebeizter Lachs / Blaubeere / Shii Takepilze		14
Calamari / Ananaschutney		15
Carpaccio vom US Beef / Rucola / Parmesan		15
Blutwurst vom Durocschwein / Selleriecreme / Röstzwiebeln / Apfel		14
Vitello Tonnato		12
Kalbsnierchen / Rieslingweinbrandrahm / Bohnenpüree	HG 21	15
Vorspeisenauswahl		24
Vorspeisenauswahl für 2 Personen		45
salate		
Großer Blattsalat / Tempuragarnelen / Chilimayonnaise	VS 15	19
Caesarsalat / Croûtons / Wachtelbrust	VS 15	19
Rucola / Flanksteakstreifen / Balsamico / Parmesan		24
pasta		
Tagliatelle / Scampi / Venusmuscheln		19
Hummertortelli / Kaiserschoten		21
Ravioli / Ricotta / Salbeibutter		17
Tagliatelle Trüffel	VS 17	22
Tagliatelle / Kalbsragoût / Cranberry / Shii Takepilze		19
hauptgerichte		
Matjestopf / Bratheringsfilet süß-sauer / Bratkartoffeln / Salat		16
Rochen / Kapernbutter / Senfkohl / kleine Kartoffeln		29
Zanderfilet gebraten / Blattspinat / Confiertes Kürbis		28
Thunfischsteak & Tatar / Kaiserschoten / Wasabi Kartoffelpüree	VS 19	29
Coq au vin / Safran - Mandelrisotto		23
Confierte Durocbäckchen / Blutwurst / Linsen / Flower Sprout / Kartoffeln		26
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes / Roséchampignons / Rösti		24
Panierte Kalbsschnitzel / Bratkartoffeln / Preiselbeeren / VAI-Mayo		24
Flanksteak vom US Beef / Ratatouille / Süßkartoffelbällchen		29
Rumpsteak vom US Beef / Shii Takepilze / Pommes Dauphines		35

## menü

€

Blattsalate / Dreierlei vom Kürbis  
 Fischesüppchen / Kabeljau / Scampi / Jakobsmuscheln  
 Zanderfilet gebraten / Blattspinat / Confiertes Kürbis  
 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

**alexander laible**

2015 Riesling Kalkmergel trocken

Baden - Durlach 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

## nachtisch

Bratapfel - Carpaccio / Crumble / Rotweineis 9  
 Tiramisu / Rote Grütze / Karamelleis 9  
 Crème Brûlée / Joghurt - Limetteneis 9  
 1 Kugel Schokoladeneis weiß, dunkel oder Karamelleis / 1 Espresso 5  
 Karamellisierter Ziegenkäse / Maracujasenf / Apfelconfit 9  
 Käseauswahl aus Schleswig Holstein 12

## süßwein

2015 Riesling Binger Scharlachberg Auslese - Weingut Bischel - Rheinhessen 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 Crémant de Loire Brut Excellence - Bouvet Ladubay	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

**Gabel**

2017 Grauburgunder - Herxheim am Berg - Pfalz 0,2 L 8,50

**Korrell**

2017 Riesling dry - Nahe - Bad Kreuznach 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

## ROSE

**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

**E.Guigal**

2014 Côtes du Rhône - Syrah & Grenache Frankreich - Rhône 0,2 L 8,50

**Trossos**

2016 90 minutes-Cuvée aus Garnacha & Cabernet Sauvignon - Spanien Priorat 0,2 L 9,50