

## VON ZWÖLF BIS ZEHN

vorspeisen		€
Blattsalate / Spargelsalat / Erdeervinaigrette		12
Fischsüppchen / Kabeljau / Scampi / Jakobsmuscheln		12
Kabeljaucarpaccio / Limette / Vanilleöl		15
Hummerravioli / Hühnerbouillon		16
Jakobsmuscheln / Rotkohl / Blutorange		15
Sardinenfilets / Auberginen / Knoblauchbrot		12
Gebeizter Lachs / Rote Bete Ketchup		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 2l	15
Vorspeisenauswahl		19
Vorspeisenauswahl für 2 Personen		36

salate		
Großer Blattsalat / Tempuragarnelen / Chilimayonnaise	VS15	19
Caesarsalat / Croûtons / Wachtelbrust	VS 15	19
Tagliata vom Flanksteak / Rucolasalat / Knoblauchbrot		28

pasta		
Tagliatelle / Scampi / Venusmuscheln		19
Hummertortelli / Kaiserschoten		21
Ravioli / Ricotta / Salbeibutter		16
Tagliatelle / Kalbsragoût / Cranberry / Shii Takepilze		19
Blutwurstmaultaschen / Majoranbutter / geschmolzene Zwiebeln		19

hauptgerichte		
Matjestopf / Bratheringsfilet süß-sauer / Bratkartoffeln / Salat		15
Rochen / Kapernbutter / kleine Kartoffeln		28
Kabeljaufilet / Spargelfrikassee / Bärlauchgrauen		29
Hummer / Blumenkohlgeröstl / Chorizo		39
Coq au vin / Safran - Mandelrisotto		22
Zürcher Kalbsgeschnetztes / Roséchampignons / Rösti		23
Panierte Kalbsschnitzel / Bratkartoffeln / Preiselbeeren / VAI-Mayo		23
Flanksteak / Ratatouille / Süßkartoffelbällchen		28
Rumpsteak vom US Beef / Shii Takepilze / Pommes Dauphines		32

menü €

Blattsalate / Spargelsalat / Erdbeervinaigrette  
 Fischesüppchen / Kabeljau / Scampi / Jakobsmuscheln  
 Rochen / Kapernbutter / kleine Kartoffeln  
 oder  
 Geschmorte Ochsenbrust vom US Beef / Pastinakencreme / Mairübchen/  
 Semmelknödel  
 Dessert à la carte

3 Gang 45  
 4 Gang 52

## wein

### **schloßgut diel**

2016 Rosé de Diel - vom Spätburgunder  
 Nahe - Burg Layen 0,75 L 38

### **alexander laible**

2015 Riesling Kalkmergel trocken  
 Baden - Durlach 0,75 L 42

## fischmenü

Gebeizter Lachs / Rote Bete Ketchup  
 Jakobsmuscheln / Rotkohl / Blutorange  
 Hummer / Blumenkohlgeröstl / Chorizo  
 Dessert à la carte 4 Gang 65

## nachtisch

Schokoladen - Vanilleparfait / Erdbeersoße 9  
 Orangencrêpe / Vanilleeis 9  
 Crème Brûlée / Joghurt - Limetteneis 9  
 1 Kugel Schokoladeneis weiß, dunkel oder Karamelleis / 1 Espresso 5  
 Karamellisierter Ziegenkäse / Feigensenf / Apfelconfit 9  
 Käseauswahl aus Schleswig Holstein 10

## 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 12  
 2011 Recioto della Valpolicella - Monte Faustino - Italien - Veneto 12

## Aperitif

	€
Hugo	6,50
Aperol Spritz	6,50
VAI Cocktail mit Aperol, Prosecco, O-Saft, Zitronensaft und Soda	6,50
Cremant d`Alsace Domaine Agapé Elsass Riquewihr	8,50
Rosé Cava Mirgin Reserva Brut Nature - Alta Alella - Spanien	9,50
Kir Royal mit Cremant	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	6,50
2007 Bulas Porto LBV	12,00
Port Reserva Ferreira - Donna Antonia	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

2016 Riesling trocken - Rheinhessen Appenheim 0,2 L 8,50

#### Gabel

2016 Grauburgunder trocken - Pfalz - Herxheim 0,2 L 8,50

#### Schäfer - Fröhlich

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

#### Waldschütz

2016 Grüner Veltliner Straßental Österreich - Kamptal 0,2 L 8,50

### ROT

#### Bischel

2016 Spätburgunder trocken - Rheinhessen Appenheim 0,2 L 8,50

#### Roberto Sarotto

2015 Barbera d`Alba - Briccomacchia Italien - Piemont 0,2 L 8,50

#### E. Guigal

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