

VON ZWÖLF BIS ZEHN

vorspeisen		€
Blattsalate / Dreierlei vom Kürbis		13
Fischsüppchen / Kabeljau / Scampi / Jakobsmuscheln		12
Kabeljaucarpaccio / Limette / Vanilleöl		15
Hummerravioli / Hühnerbouillon		16
Jakobsmuscheln / Pfifferlinge a la crème		16
Gebeizter Lachs / Gurke / Wasabi		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	VS15	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 / Pfifferlingsgrauen		28
Dorade im Ganzen / Tomatensalat		28
Hummer / Blumenkohlgeröstl / Chorizo		39
Coq au vin / Safran - Mandelrisotto		23
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes / Roséchampignons / Rösti		24
Panierte Kalbsschnitzel / Bratkartoffeln / Preiselbeeren / VAI-Mayo		24
Flanksteak vom US Beef / Ratatouille / Süßkartoffeln		29
Rumpsteak vom US Beef / Shii Takepilze / Pommes Dauphines		35

menü

€

Blattsalate / Dreierlei vom Kürbis
 Fischesüppchen / Kabeljau / Scampi / Jakobsmuscheln
 Zanderfilet gebraten / Blattspinat / Pfifferlingsgrauen
 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 / Gurke / Wasabi
 Jakobsmuscheln / Pfifferlinge a la crème
 Hummer / Blumenkohlgeröstl / Chorizo
 Dessert à la carte

4 Gang 65

nachtisch

Kokosparfait / Ananasragout / Barbados Rum 9
 Himbeer Tiramisu / 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 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 13
 2011 Recioto della Valpolicella - Monte Faustino - Italien - Veneto 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 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	7,50
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

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

ROSÉ

Knipser

2017 Rosé trocken „Clarette“ vom Spätburgunder - Pfalz 0,2 L 9,00

ROT

Roberto Sarotto

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

Paul Jaboulet

2014 Parallèle 45 Côtes du Rhône - Syrah & Grenache Frankreich - Rhône 0,2 L 8,50

Emilio Valerio

2014 Amburza Cuvée aus Cabernet Sauvignon & Tempranillo - Spanien Navarra 0,2 L 9,00