

## VON ZWÖLF BIS ZEHN

## vorspeisen

	€
Blattsalate / Kürbis / Ricotta	12
Fischsüppchen / Kabeljau / Scampi / Jakobsmuscheln	12
Jakobsmuscheln / pikanter Papayasalat	15
Sardinenfilets / Auberginen / Knoblauchbrot	12
Gebeizter Lachs / Quitten - Vanillecreme	14
Calamari / Ananaschutney	15
Carpaccio vom US Beef / Rucola / Parmesan	15
Blutwurst vom Durocschwein / Selleriecreme / Röstzwiebeln / Apfel	14
Vitello Tonnato	12
Kalbsnierchen / Rieslingweinbrandrahm / Senf Kartoffelpüree	HG 2l 15
Vorspeisenauswahl	19
Vorspeisenauswahl für 2 Personen	36

## salate

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

## pasta

Tagliatelle / Scampi / Venusmuscheln	19
Hummertortelli / Kaiserschoten	21
Steinpilzravioli / Parmesancreme	19
Ravioli / Ricotta / Salbeibutter	16
Tagliatelle / Kalbsragoût / Cranberry / Shii Takepilze	19

## hauptgerichte

Matjestopf / Bratheringsfilet süß-sauer / Bratkartoffeln / Salat	15
Rochen / Kapernbutter / kleine Kartoffeln	28
Lachsfilet / Spinatsalat / Confiertes Kürbis	26
Hummer / Kaiserschoten / Steinpilz - Kartoffelsalat	39
Coq au vin / Safran - Mandelrisotto	22
Zürcher Kalbgeschnetzeltes / Roschampignons / Rösti	23
Panierte Kalbsschnitzel / Bratkartoffeln / Preiselbeeren / VAI-Mayo	23
Flanksteak / Ratatouille / Süßkartoffelbällchen	28
Rumpsteak vom US Beef / Shii Takepilze / Pommes Dauphines	32

## menü

€

Blattsalate / Kürbis / Ricotta

Fischsüppchen / Kabeljau / Scampi / Jakobsmuscheln

Rochen / Kapernbutter / kleine Kartoffeln

oder

Roulade vom US Beef / Estragonmöhren / Röstzwiebel - Kartoffelpüree

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 / Quitten - Vanillecreme

Jakobsmuscheln / pikanter Papayasalat

Hummer / Kaiserschoten / Steinpilz - Kartoffelsalat

Dessert à la carte

4 Gang 65

## nachtisch

Maracujais / Brownie / Kokoscrumble

9

Kürbiskernparfait / Limettenküchlein / Rote Grütze

9

Crème Brûlée / Sauerrahmeis

9

"Klassiker" | Kugel Schokoladeneis weiß oder dunkel / | Espresso

5

Karamellierter Ziegenkäse / Quittensenf / 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	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 - 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

**Waldschütz**

2015 Grüner Veltliner Straßental Österreich - Kamptal 0,2 L 8,50

## ROSÉ

**Wagner Stempel**

2016 Rosé vom Spätburgunder, Frühburgunder & Merlot - Rheinhessen 0,2 L 8,50

## ROT

**Bischel**

2014 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

**Château du Champ des Treilles**

2014 Le Petit Champ Cuvée aus Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon  
Frankreich - Bordeaux 0,2 L 9,00