15 70
CASUAL FINE DINING

Gin - Tonic

	0,15l Euro
Berliner Brandstifter, Deutschland	15,70
Tanqueray No.10, England	15,70
Gin Mare, Spanien	15,70
Schlosshotel Münchhausen Ananas-Gin, Deutschland	15,70

Serviert werden alle Gins mit Bad Pyrmonter Tonic Water.

Weißwein

		0,15l Euro	0,75l Euro
2023	*Albariño* „Lagar de Cervera" La Rioja Alta, Rias Baixas, Spanien	15,70	75,00
2022	*Riesling* „Alte Reben" Markus Molitor, Mosel, Deutschland	15,70	75,00
2025	*Chardonnay* „Maikammer" Seckinger, Pfalz, Deutschland		76,00
2023	*Grauburgunder* Wittmann, Rheinhessen, Deutschland		76,00
2025	*Sauvignon Blanc* „Sancerre" Jean-Max Roger, Loire, Frankreich		76,00
2023	*Pinot Blanc (Weißburgunder)* „Einstern*" Markus Molitor, Mosel, Deutschland		76,00
2023	*Trebbiano, Ansonica & Malvasia* „Bianco de Ampeleia" Società Agricola Ampeleia srl, Toscana, Italien		76,00
2024	*Grauburgunder, Weißburgunder & Chardonnay* „Steinmauer Burgunder-Cuvée" Korrell, Nahe, Deutschland		77,00
2023	*Riesling* „Von den Großen Lagen" Korrell, Nahe, Deutschland		77,00
2023	*Sauvignon Blanc* „Fosilni Breg" Tement / Ciringa, Österreich / Slowenien		78,00
2023	*Chenin Blanc, Viognier & Sauvignon Blanc* „Saboteur Weiß" Luddite, Südafrika		82,00
2023	*Pinot Grigio* „Porer" Alois Lageder, Südtirol, Italien		84,00
2025	*Sauvignon Blanc* „Dog Point" Vineyard Dog Point, Marlborough, Neuseeland		84,00
2023	*Garnacha Blanca & Macabeo* „Terroir Historic Blanc" Terroir al Límit, Priorat, Spanien		93,00
2023	*Chardonnay* „Haus Klosterberg" Markus Molitor, Mosel, Deutschland		95,00
2021	*Rabigato, Códega de Larinho, Viosinho & Arinto* „Redoma" Nieport, Douro, Portugal		123,00
2022	*Chardonnay* „Morillon Ried Sulz " - *Erste Lage* - Tement, Steiermark, Österreich		135,00
2022	*Grauburgunder* „Schlossberg Achkarren" - *Großes Gewächs* - Weingut Franz Keller, Baden, Deutschland		149,00

15 70
CASUAL FINE DINING

Roséwein		**0,15l Euro**	**0,75l Euro**
2022	*Carignano & Alicante* „Rosato de Ampeleia" Società Agricola Ampeleia srl, Toscana, Italien		76,00
2023	*Spätburgunder Rosé* „Malterdingen Ortswein" Huber, Baden, Deutschland		113,00
Rotwein			
2020	*Tempranillo* „Vina Alberdi Reserva" La Rioja Alta, Rias Baixas, Spanien	15,70	75,00
2020	*Pinot Noir (Spätburgunder)* „Einstern*" Markus Molitor, Mosel, Deutschland	15,70	75,00
2021	*Barbera* „Bansella Nizza DOCG" Azienda Agricola Prunotto, Piemont, Italien		76,00
2022	*Shiraz, Cabernet Sauvignon, Grenache & Mourvedre* „Saboteur Rot" Vineyard Luddite, Südafrika		82,00
2022	*Sangiovese & Colorino* „Brolio Bettino Chianti Classico" Barone Ricasoli, Toscana, Italien		84,00
2023	*Syrah & Grenache* „La 50/50 Minervois" Anne Gros & Jean Paul Tollot, Languedoc, Frankreich		86,00
2023	*Grenache* „La Grenache 8 Minervois" Anne Gros & Jean Paul Tollot, Languedoc, Frankreich		86,00
2023	*Garnacha & Carinena* „Terroir Historic Negre" Terroir al Límit, Priorat, Spanien		93,00
2021	*Cabernet Franc* Società Agricola Ampeleia srl, Toscana, Italien		97,00
2022	*Merlot & Cabernet Sauvignon* „Frank Phélan" Château Phélan Ségur, Saint Estèphe, Frankreich		97,00
2019	*Pinot Noir* „Paradies" Korrell, Nahe, Deutschland		112,00
2023	*Spätburgunder* „Malterdingen Ortswein" Berhard Huber, Baden, Deutschland		119,00
2022	*Pinot Noir* „Volnay" Domain Rossignol, Burgund, Frankreich		187,00

Süßwein		**0,1l Euro**	**0,75l Euro**
2022	*Riesling* „Zeltinger Schlossberg Auslese*" Markus Molitor, Mosel, Deutschland	15,70	99,00

Gerne reichen wir Ihnen auf Nachfrage unsere „Weinbibel" mit all unseren Weinen.

15 70
CASUAL FINE DINING

Menü

Kaisergranat
Bergamottensud | Beurre Blanc Eis | Avocado

Schalotte
Kirsche | Radicchio | Haselnuss

Unsere Empfehlung:

Taube
zzgl. 10 Euro

Wagyu & Rippe
Kartoffel | Pimientos | Sriracha-Hollandaise

Zwetschge
Dunkle Schokolade | Kaffee | Tonkabohne

4 Gänge - 125 Euro

Ergänzend als 5-Gang-Menü

Jakobsmuschel
Trüffel | Sellerie | Kataifi

5 Gänge - 150 Euro

Zur Verfeinerung Ihres Menüs

Kaviar
Hummerragoût | Raucharomen

59 Euro

Wein - Begleitung zum 4-Gänge-Menü	57,00
Wein - Begleitung zum 5-Gänge-Menü	69,00

15 70
CASUAL FINE DINING

Auftakt

Kürbis
Tofu | Zitrus | Koriander
30 Euro

Kaisergranat
Bergamottensud | Beurre Blanc Eis | Avocado
36 Euro

Entenleber
Kombu | Holunderbeeren | Rauchmandeln
35 Euro

Hauptgang

Onsen-Ei
Kartoffel | Pimientos | Sriracha-Hollandaise
45 Euro

Kabeljau
Nordseekrabben | Speck | Schnittlauch
48 Euro

Wagyu & Rippe
Kartoffel | Pimientos | Sriracha-Hollandaise
52 Euro

Zwischengang

Jakobsmuschel
Trüffel | Sellerie | Kataifi
37 Euro

Schalotten
Kirsche | Radicchio | Haselnuss
30 Euro

Unsere Empfehlung:

Taube
zzgl. 10 Euro

Abschluss

Zwetschge
Dunkle Schokolade | Kaffee | Tonkabohne
24 Euro

Weiße Schokolade
Topinambur | Cassis | Pistazie
26 Euro

Zu allen Gerichten zusätzlich möglich:
8 g Kaviar N25 Baerii - 30 Euro