

# 1570

CASUAL FINE DINING

## Gin - Tonic

|                                                                 |            |
|-----------------------------------------------------------------|------------|
| Berliner Brandstifter, Deutschland                              | 0,151 Euro |
| Tanqueray No.10, England                                        | 15,70      |
| Gin Mare, Spanien                                               | 15,70      |
| Schlosshotel Münchhausen Ananas-Gin, Deutschland                | 15,70      |
| <i>Serviert werden alle Gins mit Bad Pyrmonter Tonic Water.</i> |            |

## Weißwein

|                                                                                                                        | 0,151 Euro         | 0,751 Euro |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------|
| 2023 <i>Albariño</i> „Lagar de Cervera“<br>La Rioja Alta, Rias Baixas, Spanien                                         | 15,70              | 75,00      |
| 2022 <i>Riesling</i> „Alte Reben“<br>Markus Molitor, Mosel, Deutschland                                                | 15,70              | 75,00      |
| 2025 <i>Chardonnay</i> „Maikammer“<br>Seckinger, Pfalz, Deutschland                                                    |                    | 76,00      |
| 2023 <i>Grauburgunder</i><br>Wittmann, Rheinhessen, Deutschland                                                        |                    | 76,00      |
| 2025 <i>Sauvignon Blanc</i> „Sancerre“<br>Jean-Max Roger, Loire, Frankreich                                            |                    | 76,00      |
| 2023 <i>Pinot Blanc (Weißburgunder)</i> „Einstern*“<br>Markus Molitor, Mosel, Deutschland                              |                    | 76,00      |
| 2023 <i>Trebbiano, Ansonica &amp; Malvasia</i> „Bianco de Ampeleia“<br>Società Agricola Ampeleia srl, Toscana, Italien |                    | 76,00      |
| 2024 <i>Grauburgunder, Weißburgunder &amp; Chardonnay</i> „Steinmauer Burgunder-Cuvée“<br>Korrell, Nahe, Deutschland   |                    | 77,00      |
| 2023 <i>Riesling</i> „Von den Großen Lagen“<br>Korrell, Nahe, Deutschland                                              |                    | 77,00      |
| 2023 <i>Sauvignon Blanc</i> „Fosilni Breg“<br>Tement / Ciringa, Österreich / Slowenien                                 |                    | 78,00      |
| 2023 <i>Chenin Blanc, Viognier &amp; Sauvignon Blanc</i> „Saboteur Weiß“<br>Luddite, Südafrika                         |                    | 82,00      |
| 2023 <i>Pinot Grigio</i> „Porer“<br>Alois Lageder, Südtirol, Italien                                                   |                    | 84,00      |
| 2023 <i>Garnacha Blanca &amp; Macabeo</i> „Terroir Historic Blanc“<br>Terroir al Límit, Priorat, Spanien               |                    | 93,00      |
| 2023 <i>Chardonnay</i> „Haus Klosterberg“<br>Markus Molitor, Mosel, Deutschland                                        |                    | 95,00      |
| 2023 <i>Riesling</i> „Paradies“<br>Korrell, Nahe, Deutschland                                                          |                    | 112,00     |
| 2021 <i>Rabigato, Códaga de Larinho, Viosinho &amp; Arinto</i> „Redoma“<br>Nieport, Douro, Portugal                    |                    | 123,00     |
| 2022 <i>Chardonnay</i> „Morillon Ried Sulz“<br>Tement, Steiermark, Österreich                                          | - Erste Lage -     | 135,00     |
| 2022 <i>Grauburgunder</i> „Schlossberg Achkarren“<br>Weingut Franz Keller, Baden, Deutschland                          | - Großes Gewächs - | 149,00     |



### Roséwein

0,15l Euro

0,75l Euro

- 2022 *Carignano & Alicante* „Rosato de Ampeleia“  
Società Agricola Ampeleia srl, Toscana, Italien
- 2023 *Spätburgunder Rosé* „Malterdingen Ortswein“  
Huber, Baden, Deutschland

76,00

113,00

### Rotwein

- 2020 *Tempranillo* „Vina Alberdi Reserva“  
La Rioja Alta, Rias Baixas, Spanien
- 2020 *Pinot Noir (Spätburgunder)* „Einstern\*“  
Markus Molitor, Mosel, Deutschland
- 2021 *Barbera* „Bansella Nizza DCG“  
Azienda Agricola Prunotto, Piemont, Italien
- 2021 *Shiraz, Cabernet Sauvignon, Grenache & Mourvedre* „Saboteur Rot“  
Vineyard Luddite, Südafrika
- 2022 *Sangiovese & Colorino* „Brollo Bettino Chianti Classico“  
Barone Ricasoli, Toscana, Italien
- 2023 *Syrah & Grenache* „La 50/50 Minervois“  
Anne Gros & Jean Paul Tollot, Languedoc, Frankreich
- 2023 *Grenache* „La Grenache & Minervois“  
Anne Gros & Jean Paul Tollot, Languedoc, Frankreich
- 2023 *Garnacha & Carinena* „Terroir Historic Negre“  
Terroir al Límit, Priorat, Spanien
- 2021 *Cabernet Franc*  
Società Agricola Ampeleia srl, Toscana, Italien
- 2019 *Pinot Noir* „Paradies“  
Korrell, Nahe, Deutschland
- 2023 *Spätburgunder* „Malterdingen Ortswein“  
Berhard Huber, Baden, Deutschland
- 2022 *Pinot Noir* „Volnay“  
Domain Rossignol, Burgund, Frankreich

15,70

15,70

75,00

75,00

76,00

82,00

84,00

86,00

86,00

93,00

97,00

112,00

119,00

187,00

### Süßwein

0,1l Euro

0,375l 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.**



## **Menü**

### **Kaisergranat**

Bergamottensud | Beurre Blanc Eis | Avocado

### **Schalotte**

Kirsche | Radicchio | Haselnuss

### **Unsere Empfehlung:**

#### **Taube**

zzgl. 10 Euro

### **Wagyu & Rippe**

Kartoffel | Pimientos | Sriracha-Hollandaise

### **Aprikose**

Lavendel | Joghurt | Mandel

4 Gänge - 125 Euro

### **Ergänzend als 5-Gang-Menü**

#### **Jakobsmuschel**

Süßkartoffel | Chili | Mais Beurre Blanc

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

### Auftakt

#### **Kürbis**

Tofu | Zitrus | Koriander  
30 Euro

#### **Kaisergranat**

Bergamottensud | Beurre Blanc Eis | Avocado  
36 Euro

#### **Kalbstatar**

Kimizu | Kartoffel | Belper Knolle  
34 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**

Süßkartoffel | Chili | Mais Beurre Blanc  
37 Euro

#### **Schalotten**

Kirsche | Radicchio | Haselnuss  
30 Euro

#### Unsere Empfehlung:

##### **Taube**

zzgl. 10 Euro

### Abschluss

#### **Zwetschge**

Dunkle Schokolade | Kaffee | Tonkabohne  
24 Euro

#### **Aprikose**

Lavendel | Joghurt | Mandel  
26 Euro

**Zu allen Gerichten zusätzlich möglich:**

8 g Kaviar N25 Baerii - 30 Euro