

SCHAUMWEIN

Glas 0,1 l / Flasche 0,75 l

NV Brut Classic Champagne Deutz, Äy	19,- / 135,-
NV Grand Rosé Champagne Gosset, Äy	20,- / 140,-
NV Ribolla Spumante I Clivi, Friaul	10,- / 70,-

ALKOHOLFREI

Traubensecco	6,- / 40,-
--------------	------------

SHERRY

Glas 5 cl

NV Manzanilla Papirosa, Lustau, Jerez de la Frontera	9,-
NV Palo Cortado Antique, Fernando de Castilla, Jerez de la Frontera	12,-
NV Medium Dry Amontillado Los Arcos, Lustau, Jerez de la Frontera	10,-

BIER

Flasche 0,33 l

Brauerei von Freude, Hamburg

Just Pils	5,-
Ale Primeur	6,-
India Pale Ale Bollywood	7,-

MENU

Mild geräucherter Hamachi
Reisessig, Dashi, Algentapioka

Französische Zwiebelsuppe
Schmelzwiebel, Crouton, Gruyere

Winterliches Gemüse
Trüffelschaum, geröstete Gerste

Adlerfisch aus dem Knoblauchdampf
Pimientojus, Zucchini, Tomate

Rosa gebratener Rehrücken
Waldpilze, Birne, Rosenkohl,
Pinienkernpüree

Kürbis
Zitronenthymian, Getreide
Marillenkernöl

Sechs Gänge 142,-
Fünf Gänge, ohne Gemüse 126,-
Vier Gänge, ohne Gemüse und Adlerfisch 96,-

Gerne bieten wir Ihnen zusätzlich Rohmilchkäse von Maître Antony
aus Vieux Ferrette an
23,-

Weinbegleitung
„Premier Cru“

Sechs Gänge	108,-
Fünf Gänge	90,-
Vier Gänge	72,-

Weinbegleitung
„Grand Cru“

Sechs Gänge	180,-
Fünf Gänge	150,-
Vier Gänge	120,-

WEIßWEIN

Glas 0,1 l / Flasche 0,75 l

2015 Meursault AOC Domaine des Terres de Velle, Burgund	18,- / 125,-
2016 Riesling „Es ist wie es ist“ Edition Jacob Weingut Schäfer-Fröhlich, Nahe	12,- / 80,-
2014 Weißer Burgunder 4x4 Edition Jacob Dreissigacker, Rheinhessen	10,- / 70,-
2016 Muskateller Ratsch Weingut Kögl, Südsteiermark	9,50 / 65,-
2014 Clivi Galea I Clivi, Friuli Colli Orientali	9,50 / 65,-
2014 Sancerre Blanc Les Herses Domaine Pascal Gitton, Loire	9,- / 60,-

ROSÉWEIN

2014 Nimm Rosé Weingut Nimmervoll, Wagram	5,50 / 29,-
--	-------------

VORSPEISEN, SUPPEN, ZWISCHENGERICHTE

Mild geräucherter Hamachi
Reisessig, Dashi, Algentapioka
28,-

Entenleberparfait
Quitte, Rooibos, Macadamia, Honigbrot
29,-

Rote Bete & Ziegenkäse
Schwarzwurzel, Pilze, Himbeeressig
22,-

Hummer
Avocado, Koriander, Chicorée, Zitrusaromen
32,-

Kalbskopf & Flusskrebse
Krustentierschaum, Gurke, Meerrettich
32,-

Französische Zwiebelsuppe
Schmelzwiebel, Crouton, Gruyere
18,-

Winterliches Gemüse
Trüffelschaum, geröstete Gerste
23,-

ROTWEIN

Glas 0,1 l / Flasche 0,75 l

1993 Brunello di Montalcino Sugarille – <i>serviert mit Coravin</i> Pieve Santa Restituta – Gaja Distribuzione, Toskana	29,- / 200,-
2013 Pinot Noir Willamette Valley Domaine J. Christopher, Oregon	20,- / 135,-
2004 Vina Tondonia Rioja Reserva Bodegas Lopez de Heredia, Rioja	13,- / 90,-
2015 Beaujolais Villages G France Gonzalvez, Beaujolais	7,- / 40,-
2014 Cabernet Sauvignon Artemis Stag´s Leap Wine Cellars, Napa Valley	25,- / 165,-
1996 Hermitage Rouge – <i>serviert mit Coravin</i> Jean-Louis Chave, Rhône	110,-/ 700,-
2015 Blaufränkisch „Blauer Franke“ Edition Jacob Weingut Heinrich, Burgenland	9,50 / 65,-

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Weinkarte

HAUPTGERICHTE

Adlerfisch aus dem Knoblauchdampf

Pimientojus, Zucchini, Tomate
32,-

Geschmorte Charolais Ochsenschulter

Cipolle, Risotto Milanese
42,-

Filet vom Nordsee-Steinbutt

Champagner Beurre Blanc,
überbackener Lauch und Kartoffelschnee
Tagespreis

Rosa gebratener Rehrücken

Waldpilze, Birne, Rosenkohl,
Pinienkernpüree
56,- kleine Portion 49,-

GERICHTE AB ZWEI PERSONEN

Jacobs Fischsuppe

Steinbutt, Makrele, Carabinero, Herzmuscheln
Sauce Rouille, Anchoïade, geröstetes Brot
pro Person 58,-

Ganzer Bretonischer Loup de Mer im Blätterteig gebacken

am Tisch tranchiert
Artischocke, Orange und Fenchel
pro Person 52,-

Knusprig gebratene junge Vierländer Ente

am Tisch tranchiert und in zwei Gängen serviert

„regional“ und „à la chinoise“
pro Person 65,-