

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,-
2011 Cava Imperial Gran Reserva Gramona, Penedès	14,- / 95,-
Bio Traubensecco <i>Alkoholfrei</i> Weingut Hirschhof, Rheinhessen	6,- / 40,-

SHERRY

Glas 5 cl

NV Fino en Rama, Gutierrez Colosia, El Puerto de Santa Maria	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

Eismeerforelle

Ingwer, Apfel, Staudensellerie, Dill, Rettich

Französische Zwiebelsuppe

Schmelzzwiebel, Crouton, Gruyere

Junge Artischocke à la barigoule

Schafsricotta, Pinienkerne

Bretonische Makrele

-auf der Haut gegrillt-

Tomatenmarmelade, Couscous, griechischer Joghurt

Rosa gebratener Rehrücken im Gewürzmantel

Waldpilze, Kirschen, Kohlrabi,

Pommes Dauphine

Erdbeeren

Baiser, Champagner

Sechs Gänge 142,-

Fünf Gänge, ohne Artischocke 126,-

Vier Gänge, ohne Artischocke und Makrele 96,-

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

2011 Côte du Jura
Château d'Arlay, Jura 15,- / 100,-

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,-

2016 Wiener Gemischter Satz ^{DAC} | Nussberg
Weingut Hajszan-Neumann, Wien 9,- / 60,-

2014 Sancerre Blanc | Les Herses
Domaine Pascal Gitton, Loire 9,- / 60,-

ROSÉWEIN

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

VORSPEISEN, SUPPEN, ZWISCHENGERICHTE

Eismeerforelle

Ingwer, Apfel, Staudensellerie, Dill, Rettich

28,-

Entenleberparfait

Mandel, Creme Fraiche,

Feige, Baumkuchen

29,-

Vierländer Tomaten & Crottin de Chavignol

Saft von grünen Zitronen, Olivenöl

22,-

Hummer-Cocktail

Frenchdressing, Melone, Basilikum

32,-

Kalbskopf & Flusskrebse

mit Krustentierschaum, Gurke und Meerrettich

32,-

Französische Zwiebelsuppe

Schmelzwiebel, Crouton, Gruyere

18,-

Junge Artischocke à la barigoule

Schafsricotta, Pinienkerne

23,-

ROTWEIN

Glas 0,1 l / Flasche 0,75 l

1993 Brunello di Montalcino Sugarille – <i>serviert mit Coravin</i> Pieve Santa Restituta, Toskana	29,- / 200,-
2013 Pinot Noir Willamette Valley Domaine J. Christopher, Oregon	20,- / 135,-
2012 Rioja Reserva Edition Jacob Bodegas Izadi, Rioja	9,- / 60,-
2012 Cabernet Sauvignon Artemis Stag´s Leap Wine Cellars, Napa Valley	25,- / 165,-
2015 Beaujolais Villages G France Gonzalvez, Beaujolais	7,- / 40,-
2015 Blaufränkisch „Blauer Franke“ Edition Jacob Weingut Heinrich, Burgenland	9,50 / 65,-

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Weinkarte

HAUPTGERICHTE

Bretonische Makrele
-auf der Haut gegrillt-
Tomatenmarmelade, Couscous, griechischer Joghurt
32,-

Geschmorte Charolais Ochsenschulter
Cipolle, Risotto Milanese
42,-

Filet vom Nordsee-Steinbutt
Champagner Beurre Blanc,
überbackener Lauch und Kartoffelschnee
Tagespreis

Rosa gebratener Rehrücken im Gewürzmantel
Waldpilze, Kirschen, Kohlrabi,
Pommes Dauphine
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,-