

## EXKLUSIVE WEINE – SERVIERT MIT CORAVIN

### WEISSWEIN

Glas 0,1 l / Flasche 0,75 l

2005 Le Montrachet Amiot Guy et Fils, Burgund	75,- / 500,-
2004 Riesling Grand Cru   Clos St. Hune Domaine Trimbach, Elsass	45,- / 325,-
2001 Grüner Veltliner Smaragd   Vinotheksfüllung Emmerich Knoll, Wachau	28,- / 195,-

### ROTWEIN

2012 Échezeaux Grand Cru Domaine de la Romanée Conti, Burgund	120,- / 750,-
2003 Masseto Tenuta dell'Ornelaia, Toskana	145,- / 1.000,-
1994 Gran Reserva   Prado Enea Bodega Muga, Rioja	55,- / 395,-
2009 Shiraz   The Descendent Torbreck, Barossa Valley	39,- / 275,-

### DESSERTWEIN

Glas 5cl

1986 Premier Grand Cru Classé Exceptionnel Château D'Yquem, Bordeaux	69,-
---	------

## MENU

**Gebeizte Fjordforelle**  
Gurke, Ingwer, Rettich

**Samtsuppe vom Hummer**  
Riesling-Beerenauslese, Estragon-Royale

**Risotto mit jungen Erbsen**  
Minze, Pilze

**Auf der Haut gebratener Loup de Mer**  
Artischocken, Pimentos

**Rosa gebratener Lammrücken**  
junger Knoblauch, grüne Mandeln, Mangold

**Champagnereis Praline**  
Himbeeren, Baiser, weiße Schokolade

Sechs-Gänge 148,-  
Fünf Gänge, ohne Risotto 132,-  
Vier Gänge, ohne Loup de Mer und Risotto 102,-

### Weinbegleitung *„Premier Cru“*

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

### Weinbegleitung *„Grand Cru“*

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

## SCHAUMWEIN

Glas 0,1 l / Flasche 0,75 l

NV Brut Classic, Champagne Deutz	19,- / 135,-
NV Grand Rosé, Champagne Gosset	20,- / 140,-
NV Ribolla Spumante, I Clivi – Friaul	10,- / 70,-
NV Traubensecco, Alkoholfrei	6,- / 40,-

## WEISSWEIN

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 Grauburgunder GG   Ihringer Winklerberg „Gras im Ofen“ Weingut Dr. Heger, Baden	16,- / 105,-
2016 Muskateller   Ratsch Weingut Kögl, Steiermark	9,50 / 65,-
2016 Ribolla Gialla I Clivi, Friuli Colli Orientali	7 / 45,-
2014 Sancerre Blanc   Les Herses Domaine Pascal Gitton, Loire	9,- / 60,-

## VORSPEISEN, SUPPEN, ZWISCHENGERICHTE

**Gebeizte Fjordforelle**  
Gurke, Ingwer, Rettich  
28,-

**Entenleberparfait**  
Apfel, Haselnuss, Sauternes Gelee, Brioche  
29,-

**Weißer Spargel aus der Lüneburger Heide**  
Sauce Vinaigrette  
22,-

**Roh marinierter Adlerfisch**  
Avocado, Zitrone, Koriander  
28,-

**Kalbskopf & Carabiniero**  
Paprika, Pinienkerne, Artischocke  
34,-

**Samtsuppe vom Hummer**  
Riesling-Beerenauslese, Estragon-Royale  
22,-

**Risotto mit jungen Erbsen**  
Minze, Pilze  
19,-

**Gebackener Pulpo**  
Safran, Muscheln, Knusperreis  
24,-

## ROSÉWEIN

2015 Sancerre Rosé | Les Romains  
Domaine Pascal Gitton, Loire 7 / 45,-

## ROTWEIN

Glas 0,1 l / Flasche 0,75 l

2014 Pinot Noir | Gap's Crown Vineyard  
Patz & Hall, Sonoma 35,- / 240,-

2015 Villages | G  
France Gonzalvez, Beaujolais 7,- / 40,-

2012 Merlot  
Northstar, Columbia Valley 17,- / 120,-

2012 Cuvée Luitmar  
Weingut Philipp Kuhn, Pfalz 11 / 75,-

2005 Quinta do Vale Meão  
F. Olazabal & Filhos, Douro 20,- / 145,-

1993 Brunello di Montalcino | Sugarille  
Pieve Santa Restituta – Gaja Distribuzione, Toskana 29,- / 195,-

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Weinkarte

## HAUPTGERICHTE

### **Auf der Haut gebratener Loup de Mer**

Sauce méditerranéenne

Artischocke, Pimentos

42,- kleine Portion 29,-

### **Geschmorte Charolais Ochsenschulter**

Schalotte, Möhren, Selleriepüree

42,-

### **Filet vom Nordsee-Steinbutt**

Champagner Beurre-Blanc

überbackener Lauch und Kartoffelschnee

Tagespreis

### **Rosa gebratener Lammrücken**

Junger Knoblauch, grüne Mandeln, Mangold

56,- kleine Portion 42,-

## GERICHTE AB ZWEI PERSONEN

### **Jacobs Fischsuppe**

Steinbutt, Loup de Mer, Makrele, Carabiniero,

Herzmuscheln, Sauce Rouille

pro Person 58,-

### **Knusprig gebratene junge Vierländer Ente**

am Tisch tranchiert und in zwei Gängen serviert

„regional“ und „a la chinoise“

pro Person 65,-