

Liebe Gäste

Wir möchten Sie herzlich willkommen heißen und wünschen Ihnen schöne Stunden bei uns. Unsere Philosophie ist es, Ihnen regionale und vor allem hochwertige Produkte mit Können und Hingabe täglich frisch für Sie zuzubereiten.

Wir möchten Ihnen Weine präsentieren die den Ort Ihrer Herkunft, die Natur des Jahrgangs und die Persönlichkeit des Winzers widerspiegeln.

Santé

Unsere Aperitif Empfehlung

Deutsche Winzersekte und Champagner
vom Weingut Reichsrat von Buhl , Weingut St. Antony und Billecart Salmon

	0,1l/€
Reichsrat von Buhl Riesling Sekt Brut	8,50
Weingut Reichsrat von Buhl aus Deidesheim in der Pfalz	
Mit diesem „Erstgegorenen“ hat das Weingut Reichsrat von Buhl einen ganz besonderen Schaumwein geschaffen. In der Nase ist er animierend frisch mit Aromen von Weinbergspfirsich, Mirabelle und Brioche. Dazu eine unglaublich feine Perlage, lebendige Frische und gelbfruchtige Saftigkeit.	
St. Antony Madame Brut Rose	7,50
Weingut St. Antony aus Nierstein in Rheinhessen	
Verführerischer Rosé-Jahrgangssekt aus Pinot Noir und Pinot Meunier mit leuchtender Farbe und feiner Perlage, so köstlich wie kostbar.	
Billecart Salmon Brut Reserve	12,00
Champagne Billecart-Salmon aus der Champagne in Frankreich	
Feine Perle und delikat mit lebhaftem Schaum. In der Nase viel Reife mit Aromen reifer Birnen, die von einer aussergewöhnlichen Säure ausbalanciert und von frischen Frucht- und Blumennoten unterstrichen werden. Am Gaumen vereinnahmt sofort seine überraschende Frische. Die Aromen explodieren in einem reichhaltigem Bukett.	

Offene Weißweine 0,1l 0,2l

2014 Cuvee Anna, Weingut Dr. von Bassermann-Jordan 4,25 8,50
Deutschland – Pfalz | Rebsorten: Weißburgunder, Chardonnay
Fruchtig, elegant und animierend, trocken – Viel Vergnügen

2014 Riesling, Weingut Thomas Hensel 3,50 7,00
Deutschland – Pfalz | Rebsorte: Riesling
Frucht, Fülle, harmonisch, halbtrocken – Lecker

2014 Riesling, Weingut Robert Weil 4,50 9,00
Deutschland – Rheingau | Rebsorte: Riesling
Üppige Aromen, sehr saftig, trocken – Aus der Fraktion: Noch ein Glas bitte

2014 Lugana, Weingut Ca dei Frati 4,00 8,00
Italien – Lombardei | Rebsorte: Trebbiano di Lugana
Zarte Mandelnoten, würzig und mineralisch, trocken – Bella Italia

2014 Grauburgunder “PFANDTURM”, Weingut Dr. Koehler 3,50 7,00
Deutschland – Rheinhessen | Rebsorte: Grauburgunder
Feinsaftige Steinobstfrucht mit frischen Kräutern, klar und straff, trocken – Tradition

Offene Rotweine und Rosé

2014 Reserve Rotwein Cuvée, Weingut St. Antony 4,00 8,00
Deutschland – Rheinhessen | Rebsorten: St. Laurent, Merlot, Blaufränkisch

2013 Sangiovese di Toscana, Weingut Caparzo 3,80 7,60
Italien – Toskana | Rebsorte: Sangiovese
Intensives Rubinrot, Aromen von Pflaumen und Brombeeren, fruchtig, würzig, trocken
Brombeere, Gewürze, rote Beeren, Pflaumen. Voluminös & samtig; saftige Frucht

2013 Ursprung, Weingut Markus Schneider 4,00 8,00
Deutschland – Pfalz | Rebsorten: Cabernet Sauvignon | Merlot | Portugieser
Aromen von Beerenfrüchten, Schokolade und Kräutern. Dieser Wein macht richtig Spaß.

2013 Miraval Rose 4,50 9,00
Frankreich – Provence | Rebsorten: Cinsault, Grenache, Syrah und Rolle.
Noten von Erdbeeren und Himbeeren, die von Kräuteranklängen und Zitronenzesten
begleitet werden. Ein absolutes Erlebnis

Vorspeisen

€

Spinatsalat

8,50

mit Radicchio und karamelisierter gelber Bete

Hausgeräucherter Hirschrücken

12,50

mit Birnen-Ingwer-Chutney und Feldsalat in Walnussvinaigrette

Thunfischcarpaccio

13,50

mit Sakura-Kressesalat in Limonenvinaigrette und gebratenen Shimeji-Pilzen

Suppen

Kokos-Curry-Suppe

6,50

mit knuspriger Gemüserolle

Tomatenessenz

8,50

mit Gemüseperlen und gebackener Hummerpraline

Vegetarisch

Gemüse-Curry

15,50

mit Camargue Reis

Fisch

Zander

21,50

auf sautiertem Spitzkohl mit Buchenpilzen, Limonenstampf und Krustentierschaum

Duett von Jacobsmuschel und Rotbarbe

24,50

auf Trüffelrisotto und glasierten Zuckerschoten

Fleisch

Sous Vide gegarte Entenbrust

24,50

mit Thai-Spargel und Süßkartoffel-Koriander-Püree

Flank Steak vom US Bison

26,50

mit Röstzwiebelkruste, geschmortem Caesar Salad und Pastinakencreme

Haus Gerbens Klassiker

	€
Carpaccio vom US Beef mit Ruccola und Parmesankäse	16,50
Tartar vom US Beef mit Soester Pumpernickel, Olivenöl, Schalotten, Salz und Pfeffer	kleine Portion 17,00 23,00
Gemischte Grillplatte mit Champignons in Knoblauch- Chili gebraten, Pommes hausgemachte Kräuterbutter und Pfeffersauce	Solo für 2 20,50 39,50
Original Nordsee Seezunge – Müllerin Art mit Salzkartoffeln und Gurkensalat	Tagespreis
Spaghetti wahlweise mit Gambas & Pesto oder Rinderfiletspitzen	13,50
Salatteller der Saison wahlweise mit Rinderfiletspitzen, Edelfischen	13,50
Filetspieß Von Rind & Schwein, mit Salaten der Saison, Kartoffelecken & Pfeffersauce	17,00
Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln & Gurkensalat	kleine Portion 17,50 20,50
Kalbsfrikadelle mit Gemüse der Saison, Kartoffelpüree und Sauce vom Schwerter Senf	16,50

Steaks

	€
Schweinerückensteak 200g	15,50
von Bauer Korte aus Menden	
Steakhüfte vom US Beef 250g	19,50
Rumpsteak vom US Beef 250g	27,50
Black Angus Rinderfilet 200g	28,50

inkl. Pfefferrahmsauce oder hausgemachte Kräuterbutter

Bitte wählen Sie Ihre Beilage:

	€
Kleiner Beilagensalat	3,50
Gemüse der Saison	3,00
Speckböhnchen	3,00
Pommes Frites	3,00
Bratkartoffeln	3,00

Dessert

Und zum Abschluss ein Dessert? Bitte Fragen Sie unseren Service nach unserer separaten Dessertkarte