

## Vorspeisen

---

### **2017er Jahrgangs-Sardinen**

Limette | Röstbrot

16

### **Geflämmtes Tataki vom US-Beef "asiatisch"**

Aalsauce | Misomayonaise | Gepickelter Rettich | eingelegte Gurke

16

### **„Unsere Carbonara“ mit Steinpilzen**

Linguine | Sprockhöveler Landei | Geräucherter Mangalitzaspeck

18

### **Zweierlei von der Gänseleber (Terrine & gebraten)**

Mirabellenkompott | Brioche | Molejus

21

## Hauptgerichte

---

### **Rücken vom Rehbock**

Molejus | Chorizo | Sellerie | marinierte Salatherzen

32

### **Rinderfiletspitzen in Waldpilzrahmsauce**

Spätzle | Salat

25

### **Gegrillte Edelfische**

Salsa Verde | Muschelrisotto

26

### **Klassische Rinderroulade vom Charolais**

Perlzwiebeljus | Herbstgemüse | Pürée

21

# Getränkeempfehlung

## Aperitif

**„Diergardts Bellini“ mit weissem Pfirsichsaft von Peter Van Nahmen**

7

**„Juicy tea“ alkoholfrei mit Earl Grey & Zitronengras**

6

**Moscato d´Asti „Mistral“ von Marco Molino | Piemont | Italien**

0.1l 6

## Weisswein | offen

**2016 Riesling Kallstadter Saumagen Kabinet trocken**

0.2l / 8.50 0.5 / 21 Fl. /

32

Weingut Koehler-Ruprecht / Kallstadt / Pfalz

*Riesling-Legende / zart & balanciert / Ideal gereift / feine Apfel-Birnenfrucht / traditioneller ausbau im deutschen Stückfass / spontan vergoren*

**2019 „Allo“ / Alvarinho & Loureiro**

0.2l / 8 0.5 / 19 Fl. /

27

Quinta Solaheiro / Minho / Portugal

*„Sommer im Glas“ / saftig, fruchtig, frisch & unkompliziert / niedriger Alkohol / macht einfach Spaß*

**2019 La Jolie Folle / Folle Blanche**

0.2l / 8 0.5 / 19 Fl. /

27

Gaec du Haut Planty / Loire / Frankreich

*Saftig, fruchtig, frisch & unkompliziert / knackig, steinig-mineralische / im Geschmack leicht, Knochentrocken und unkompliziert mit einem warmen Hefe-Touch / Unfiltriert und unbehandelt / Perfekt zu Fisch & Meeresfrüchten.*

## Rosé | offen

**2019 Seeger Rosé / Blaufränkisch & Spätburgunder**

0.2l / 8 0.5 / 19 Fl. / 27

*Fast wildlachsrot durch das Saignéverfahren / über Nacht auf den Beerenhäuten extrahiert  
Intensiver Himbeer- und Erdbeerduft / im Mund frisch und tänzelnd.*

## Rotwein | offen

**2017 La Clave - Mencia**

0.2l / 10 0.5 / 25 Fl. / 36

Raúl Pérez / Bierzo / Spanien

*Aromatisch / Brombeere, Sauerkirschen, florale Noten und Tabak im Finale / seidig / am Gaumen mittelkräftig mit Biss / dezente Tannine, ausgewogenes Säurespiel / sehr gut zu gegrilltem wie dem Bürgermeisterstück vom Green Egg*

**2018 Alicante „Unlitro“**

0.2l / 7

0.5 / 18

1ltr

Fl. / 34

Ampelaia (Foradori) / Toskana / Italien

*so muss "italischer Schoppen" sein / zart, duftig & fein / Zwetschge, Kirsche, Himbeere & weiße Schokolade / reines Trinkvergnügen*