

Mittagstisch

Vorspeisen

| | | |
|---|--------------------|----------|
| 2017er Jahrgangs-Sardinen Limette Röstbrot | | 16 |
| Belon-Austern Rotweinessig-Schalotten | 3 Stück 6 Stück | 11 20 |
| Kleiner Bio-Flammkuchen "Elsässer Art" | | 8 |
| Klassischer Shrimps-Cocktail | | 14 |
| Feldsalat glaciertes Rehfilet Mirabelle | | 16 |

Hauptgerichte

| | | |
|--|--|----|
| Irische Lamm-Kotelettes Salsa Verde Artischnicken Tomate Fregola Sarda | | 26 |
| Steinbeißer aus Island Pancettamantel Verjus Traubenkraut Röstkartoffeln | | 25 |
| Kalbsleber „Berliner Art“ Jus Kerbelknolle Roscoff-Zwiebel Kartoffelpürée | | 22 |
| 500g Cocotte „Moules et frites“ Miesmuscheln aus Zeeland Aijoli pommes frites | | 17 |

Mittagsmenu

Kürbis-Ingwer-Suppe

—

Mangalitzta-Bratwurst

Senfjus | Kartoffel-Möhren-Gemüse

-oder-

Gesottener Kalbstafelspitz

Meerrettichsauce | Wurzelgemüse | Petersilienkartoffeln

—

Kaffeespezialität

p.P. € 19.50

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 Weingut Koehler-Ruprecht / Kallstadt / Pfalz <i>Riesling-Legende / zart & balanciert / Ideal gereift / feine Apfel-Birnenfrucht / tradioneller ausbau im deutschen Stückfass / spontan vergoren</i> | 0.2l / 8.50 | 0.5 / 21 | Fl. / 32 | |
| 2018 Grauburgunder QbA Weingut Dr. Heger / Baden | 0.2l / 7.50 | 0.5 / 18.50 | L / 37 | |
| 2019 La Jolie Folle / Folle Blanche Gaec du Haut Planty / Loire / Frankreich <i>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.</i> | 0.2l / 8 | 0.5 / 19 | Fl. / 27 | |

Rotwein | offen

| | | | | |
|---|-------------|----------|----------|--|
| 2017 La Clave - Mencia Raúl Pérez / Bierzo / Spanien <i>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</i> | 0.2l / 10 | 0.5 / 25 | Fl. / 36 | |
| 2018 Cuvée No.1 Spätburgunder, St. Laurent & Lemberger Weingut Markus Klumpp / Baden | 0.2l / 8.50 | 0.5 / 21 | Fl. / 30 | |