



Aperitif

Raumland Cuvée Katharina	0,1	5,70
Flaschengärung, Flörsheim-Dalsheim	0,75	38,50
Raumland Cuvée Rosé	0,1	6,30
Flaschengärung, Flörsheim-Dalsheim	0,75	44,00
Aperol Spritz		7,50
Campari Orange oder Soda		7,70
Lillet Wild Berry		7,50

Getränke

Acqua Panna oder San Pellegrino	0,25	2,90
	0,75	6,60
Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,2	2,90
Apfelsaftschorle	0,2	3,20
Maracujasaftschorle	0,2	3,40
Rhabarbersaftschorle bio	0,2	3,70
Orangina (jaune / rouge)	0,25	3,70

Biobiere der Brauerei zum Klosterhof Heidelberg

Helles oder Dunkles	0,33	3,60
Pils oder Hefeweizen	0,5	4,90
Pilsener alkoholfrei	0,33	3,40
Hefeweizen alkoholfrei	0,5	4,20

Weine

PIN:OX 2015 (Weißburgunder, Auxerrois, Chardonnay)

Weingut Bergdolt-Reiff & Nett, Duttweiler, Pfalz

0,1 4,40 0,2 8,20 0,75 29,00

Sauvignon blanc 2015, Weingut Borell-Diehl, Hainfeld, Pfalz

0,1 3,50 0,2 6,60 0,75 23,00

Clarette Rosé 2015, Weingut Knipser, Laumersheim, Pfalz

0,1 4,00 0,2 7,50 0,75 26,00

Blackprint Cuvée 2014

Weingut Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz

0,1 5,10 0,2 9,80 0,75 35,00

La Vendimia DOC 2014

Bodegas P. Remondo, Alfaro, Rioja, Spanien

0,1 4,20 0,2 7,90 0,75 28,00

Weitere Getränke möglich, aber eventuell mit Wartezeiten verbunden.
Für Information zu Allergie- und Zusatzstoffen sprechen Sie uns bitte an.



Zum Aperitif

Entenleber-Crème brûlée, Avocado und Aioli, dazu hausgemachte Brotchips 10,50

Suppen & Vorspeisen

Weißer Tomatenschaumsuppe mit Basilikumöl und Olivenbruschetta 10,50

Beilagensalat 5,50

Büffelmozzarella mit Avocado und Mango in Orangen-Chili-Vinaigrette 14,80

Roh mariniertes Thunfisch mit Ingwer und Wasabi 16,50

Tapasvariation (kleine Suppe, roh mariniertes Thunfisch, Entenleber, Büffelmozzarella) 18,50

Hauptgänge

Heilbutt mit Mango, schwarzen Nudeln und wildem Broccoli an Zitronengrasschaum 27,80

Gegrilltes Thunfischsteak (200g, innen roh) mit Sojasauce und Rettich-Gurken-Salat 32,80

Kartoffeltaschen mit Grillgemüse und Ziegenkäse 19,80

Ibérico Schweinekotelette mit gebratenen Pilzen, Rosmarinkartoffeln und buntem Tomatensalat 29,80

Rinderfilet auf Portweinjus mit jungem Gemüse und gebratenen Kartoffeltaschen 35,80

Dessert & Käse

Ziegentopfentörtchen mit Sauerrahm und Feigen-Zitrus-Ragout 10,50

Französische Rohmilchkäsevariation und Nusslocher Ziegenkäse mit Feigensenf, Nüssen und Chutney 15,50

...dazu ein Gläschen Soalheira Old Tawny 10 anos, Borges, Rio Tinto, Portugal 5cl 5,70

und zum Abschluss...

Grappa di Barolo, Paolo Conterno 2cl 5,70

