

hør

KULINARIK & BAR

SNACKS

AUSTER Irish Louët-Feisser garniert oder naturelle	Stk	7
	Trio	19
BACKHENDL PRALINEN mit Zitronenmayonnaise	Trio	7
WAFFELN - herzhaft Käse / Kartoffel Schmand Forellenkaviar		8
KÄSE AUSWAHL		15
Dörrobst Chutney karamellierte Haselnüsse Brot		

BIER

KEHRWIEDER BRAUEREI

WINTERHUDER HELLES von Christa Wiegert	0.33	5.4
FRUCHT GOSE mit Sylter Salz & Rhabarber verfeinert	0.33	7.6

ALKOHOLFREI

WEIN

SPARKLING RIESLING - alk.frei Leitz Rheingau	0.1	8.4	36
RIESLING - alk.frei Schmitges Mosel	0.1	8.4	36

DRINKS

SAUERKIRSCH & OOLONG - karbonisiert		13
Himbeerblatt Verjus		
WALDBEERE & ZITRONE - alk.frei		13
Rhabarber Grüner Tee		

BIER

IPA - alk.frei malzig	0.33	5.4
JUICY PALE ALE - alk.frei fruchtig	0.33	5.4

BAR

EMPFEHLUNG

Wir bieten eine Auswahl an Eigenkreationen
von unserem Bar Chef Moritz Schulte.

RHABARBER & SALBEI - karbonisiert	15
Wermut Aquavit Apfelquitte Bitters	
MAGNOLIE & MINZE - karbonisiert	15
Sherry Mandarine Sauerklee	
MIRABELLE & WALDMEISTER	15
Portwein Schaumwein Zitronenmelisse	
KIRSCHBLÜTE & ENZIAN	15
Gin Wermut Vanille	
HEIDELBEERE & PILZ	15
Gin Kräuterlikör Verjus Gerste	
GURKE & DILL	15
Kümmel Holunder Schafmilch	
JOHANNISBEERE & KAFFEE	15
Campari Sloe Gin Blutorange	
ROTE BEETE & HIMBEERE	15
Vodka Birne Limette	
PFLAUME & KAKAO	15
Calvados Portwein Minze	
ERDNUSS & ERDBEERE	15
Roggen Whisky Rosé Wein Bitters	
KIRSCH & MOHN	15
Bourbon Sauerbier Kräuterlikör	
SCHWARZER APFEL & ESTRAGON	15
Genever Jasmin Zitrone	

Auf Wunsch bereiten wir Drinks außerhalb der Karte zu.
Für eine individuelle Empfehlung gerne nachfragen.

WEIN

Für eine passende Empfehlung & offene Weine
aus der Speise Begleitung gerne nachfragen.

SCHAUM

CRÉMANT ROSÉ - Brut Schmitges Mosel '21	0.1 9.5 48
CHAMPAGNER - Brut Champagne Mailly Grand Cru	0.1 17.5 98

WEISS

GRAUBURGUNDER Schmitges Mosel '23	8.2 37
SAUVIGNON BLANC Weisbrodt Pfalz '22	9.5 42
PETIT CHABLIS - Chardonnay La Chablisienne Bourgogne '22	11.7 51

ROSÉ

N°1 - Grenache & Cinsault Dom. Pey Blanc Provence '22	10 44
---	---------

ROT

PINOT NOIR ASSELHEIM Matthias Gaul Pfalz '21	9.7 42
BARBERA APPASSIMENTO Villa Pani Piemonte '21	9.2 40
CABERNET SAUVIGNON Emilio Valerio Navarra '18	10 44

WEINKARTE

Bitte scannen oder nachfragen.



Glas-Ausschank 0.15 l
Flaschen-Ausschank 0.75 l

Jahrgangsänderungen vorbehalten. Alle Preise in Euro. Ausschließlich Kartenzahlung.
Für Informationen zu Allergenen fragen Sie bitte unser Personal.