

hør

KULINARIK & BAR

SNACKS

Auster garniert oder naturelle	Stk / Trio	7 / 19
Kaviar Imperial Schmand Brioche	30g	60
Backhendl Pralinen Kikok Huhn Zitronen Mayonnaise	Trio	7
Kartoffel Waffel Käse Schmand Saibling Kaviar		8
Jahrgangs Sardinen Körnerbrot	Dose	12
Käse Auswahl Dörrobst Chutney karamellierte Haselnüsse Brot		15

BIER

Winterhuder Helles Christa Wiegert	0.33 l	5.4
Akoholfrei IPA / Juicy Pale Ale Kehr wieder Brauerei	0.33 l	5.4

ALK.FREIER WEIN

Sparkling Riesling - <0.5% Alk. Leitz Geisenheim, Rheingau	0.1l	7.9 36
Riesling - <0.5% Alk. Schmitges Erden, Mosel		8.4 36

DIGESTIF

Wir servieren abgestimmte Eigenkreationen
& klassische Drinks zu unseren Nachspeisen.

Destillate & Liköre entsprechen unserer saisonalen Auswahl.

Für eine Empfehlung & Beratung gerne nachfragen.

Saisonale Auswahl Edelfhof 1514 Harz, Norddeutschland	2 cl	16
Regionales Handwerk, unfiltriert & ohne Zusätze		
Cognac XO Château Fontpinot Frapin	4 cl	20
Einzellage Premier Cru Grande Champagne		

B A R

Wir servieren eine Auswahl an wechselnden Eigenkreationen

EMPFEBLUNG

Een.

Tanqueray Ten Gin | **Apfelwein** | Quitten Destillat | Wermut
Margerite | **Pampelmuse** | Holunderblüten Essig
- karbonisiert

Twee.

Peruanischer Mosto Verde Pisco | Jasmin | **Himbeer** Destillat
weißer Port | Indianernessel | **Stachelbeere**

Dree.

Ketel One Vodka | **Kakao** Likör | Rosé Wermut
fermentierte Erdbeere | Meersalz | **Kaffee** Öl

Veer.

Don Julio Tequila | gegrillter **Pfirsich** | Naturwein Nahe
Sauerbier Cordial | **Shiso** | grüner Pfeffer

Fief.

The Singleton Scotch | Calvados | Rotwein Mosel
fermentierte **Brombeere** | **Aprikosen** Likör | Mandelmilch | Bitters

15

ALKOHOLFREI

Söss.

Ostfriesen Tee | **Sauerkirsche** | alk.freier Orangenbitter
fermentierte **Erdbeere** | Himbeerblatt | Riesling Verjus
- karbonisiert

Söben.

Wachholder | **Heidelbeer** Essig | Apfel
grüner Pfeffer | **Schwarztee** Kombucha

13

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

WEIN

Für eine Beratung, eine erweiterte Auswahl an
offenen Weinen oder unsere Weinkarte gerne nachfragen

SCHAUM

Crémant Rosé - Brut Schmitges Erden, Mosel '21	0.1l	9.5 48
Champagner Réserve - Brut Champagne Mailly Grand Cru	0.1l	17.5 98

WEISS

Riesling 'Plaisir' Matthias Gaul Asselheim, Pfalz '18	11 48
Auxerrois Barrique Beck Stadecker Spitzberg, Rheinhessen '18	12.6 55
Sauvignon Blanc 'Best Of' Stahl Taubertal, Franken '23	10.6 52
Weißburgunder & Chardonnay Sohns Geisenheim, Rheingau '22	12.5 55
Chablis - Premier Cru / Chardonnay William Fèvre Bourgogne '20	29 144
Châteauneuf-du-Pape Dom. des Sénéchaux Rhône Sud '21	23.5 110
Chenin Blanc Cuvée AA Badenhorst Swartland '21	18 86

ROSÉ

Sancerre Rosé / Pinot Noir Dom. Fouassier Loire '19	11.5 50
N°1 Rosé / Grenache & Cinsault Dom. Pey Blanc Aix-En-Provence '23	10 44

ROT

Malbec Crocus Paul Hobbs & Bertrand Vigouroux Cahors '20	12.5 58
Châteauneuf-du-Pape Dom. des Sénéchaux Rhône Sud '20	23.5 110
Amarone Classico Vaio Armaron / Serègo Alighieri Valpolicella '16	36 153
Finca Resalso / Tempranillo Emilio Moro Ribera del Duero '22	9 41
Malleolus / Tempranillo Emilio Moro Ribera del Duero '20	21 90

DESSERT

Monbazillac / Sémillon, Muscadelle & Sauvignon Blanc '18	0.1l	9
Sherry / Pedro Ximénez oder Moscatel Valdespino Jérez	5 cl	7.4
Portwein / wechselnde Auswahl Douro	5 cl	

Ausschank 0.15 l. Jahrgangsänderungen vorbehalten. Wein enthält Sulfite.
Alle Preise in Euro. Ausschließlich Kartenzahlung.