

## A U F T A K T

Wasser / Pauschale | still & feinperlig | enthärtet & gefiltert

### B A R

V & T Highball   bittersüßer Wein Aperitif   Tonic	13
Rauchapfel Spritz   Zitrus & Steinobst Aperitif   Riesling Verjus   Soda	14
Perlwiebel Martini   Rote Beete   Vodka   Manzanilla Aperitif	14
Rhabarber Sbagliato   Campari   Wermut   Schaumwein	14
Blüten Negroni   Holunder   Zitrus Wein Aperitif   Gin	15
Carte Blanche Silver Fizz   Ketel One   Mandarinen Geist   Fenchel   Tonic	16
Grand Cru Fizz Royale   Tanqueray Ten Gin   Riesling Verjus   Champagner	18
Espresso Tonic alk.freier Highball   Die Kaffeerei Rösterei & Thomas Henry	9
Alk.freier Aperitif nach Empfehlung	13

*Verfügbarkeiten sind durch saisonale Einflüsse beschränkt  
&  
auf Wunsch bereiten wir Drinks außerhalb der Karte zu*

### H Ä P P C H E N

Brot   Sauerteig   Nussbutter   Raps		6
Austern aus saisonaler Herkunft   garniert oder pur	Stk	7
	Trio	19
Backendl Pralinen   Kikok Huhn   Zitronen Mayonnaise	Trio	7
Kartoffel Waffel   Käse   Schmand   Flussfisch Kaviar		8
Sardinen aus saisonaler Herkunft & Auswahl   Körnerbrot		12
Kaviar Imperial von Caspian Caviar   Schmand   Brioche	30g	60

*auf Wunsch reichen wir die Speisekarte für mehr Auswahl*

### B I E R

Winterhuder Helles   Christa Wiegert & Kehr wieder Brauerei	0.33 l	5.4
Alk.freies Bier / IPA oder Juicy Pale Ale   Kehr wieder Brauerei	0.33 l	5.4

## WEINBEGLEITUNG

### SCHAUM

<b>Pinot Brut Rosé</b>   Barth   Hattenheim, Rheingau	0.1l	11
<b>Brut Réserve</b>   Champagne Mailly Grand Cru	0.1l	18
<b>Alk.freier Schaumwein</b>   saisonale Auswahl	0.1l	9

### WEISS

<b>Riesling</b> Großes Gewächs   Dr. Loosen   Erdener Treppchen '14		18
<b>Riesling</b>   Sohns   Geisenheimer Fuchsberg '21		11.7
<b>Auxerrois</b>   Beck   Stadecker Spitzberg '18		13
<b>Sauvignon Blanc</b> Best Of   Christian Stahl   Taubertal '23		12.1
<b>Silvaner</b> Erstes Gewächs   Schäffer   Eschendorfer Lump '18		13
<b>Chardonnay</b>   Walz   Badenweiler Römerberg '22		13.4
<b>Chablis</b> Premier Cru   William Fèvre   Fourchaume, Bourgogne '20		25
<b>Châteauneuf-Du-Pape</b> Blanc   Dom. des Sénéchaux   Rhône Sud '22		20

### ROSÉ

<b>Corail</b>   Château de Roquefort   Provence '23		11.5
<b>Château d'Esclans</b>   Sascha Lichine   Provence '20		25

### ROT

<b>Santanay</b> / Pinot Noir   Louis Jadot   Côte d'Or, Bourgogne '12		19
<b>Malbec</b> Crocus   Paul Hobbs & Bertrand Vigouroux   Cahors '21		12.6
<b>Merlot</b>   Château Trocard Monrepos   Saint-Émilion, Bordeaux '18		13
<b>Clos du Marquis</b>   Château Leoville Las Cases   Saint-Julien, Bordelais '07		32
<b>Châteauneuf-Du-Pape</b>   Dom. des Sénéchaux   Rhône Sud '21		20
<b>Amarone</b> Classico   Vaio Armaron & Serègo Alighieri   Valpolicella '17		29
<b>Barolo</b> Bussia / Nebbiolo   Villa Pani & Stella Grasso   Piemonte '17		19
<b>Villamagna Riserva</b> / Montepulciano   Torre Zambra   Abruzzo '19		26
<b>Malleolus</b> / Tempranillo   Emilio Moro   Ribera del Duero '22		18

*für die Weinkarte mit mehr Auswahl gerne nachfragen*

## FINALE

Empfehlungen / auf Nachfrage & abgestimmt zum Anlass

---

### NACHSPEISEN

---

**Käse Auswahl** | Dörrobst Chutney | karamellierte Haselnüsse | Brot 17

optional dazu passender Edelbrand, rosiniertes Sherry oder Wein

**Dessert** | aus dem saisonalen Koer Menü | auf Nachfrage

optional dazu abgestimmter Cocktail oder passender Wein

---

### DESSERT

### WEINE

**Sauternes 1er Cru Classé** | Château Guiraud | Barsac, France '90 5 cl 15

**Vintage Port** | Broadbent / Niepoort | Douro, Portugal '94 5 cl 13

**Very Old Rare Sherry oxidativ & trocken** | Bodegas Tradición 5 cl 17

*für die Weinkarte mit mehr Auswahl gerne nachfragen*

---

### EDELBRAND

&

### BAR

**Edelhof 1514** | Harz, Nord Deutschland 1 cl 9

Rauchapfel, Pomeranze, Rote Johannisbeere, Lindenblüte, Winter Estragon, Alte Himbeere oder Buchecker

**Cognac XO** | Château Fontpinot | Frapin 2 cl 11.5

**Green Whisky** | Augustos Signature Cocktail 14

**Espresso Martini** | Ketel One Vodka | Joie Noire Kaffeelikör | Espresso | Salz 14

**Spirituosen** / saisonale Auswahl auf Nachfrage

*Verfügbarkeit durch saisonale Einflüsse beschränkt*

---

### ESPRESSO

---

**Der Kavalier** | Die Kaffeeerei Rösterei aus Pinneberg bei Hamburg 2 cl 3.5

Blend aus 60 % Arabica & 40% Robusta | Bohnen aus Brasilien, Äthiopien & Tansania

*leider bieten wir keinen entkoffeinierten Espresso an & bitten um Verständnis*

Alle Preise in Euro. Ausschließlich Kartenzahlung.

Für Informationen zu Allergenen fragen Sie bitte unser Personal.