

OFFENE WEINE / WINES BY THE GLASS 0,15 l

○ Colombar, Crane White, Goedverwacht	5,40
○ Sauvignon Blanc, Great Expectations, Goedverwacht	5,40
○ Pinot Grigio, Corte Seresina, Venetien	5,90
○ Weißburgunder, Private Edition Brogsitter, Pfalz	5,90
○ Grauburgunder, Referenz, Brogsitter, Rheinhessen	5,90
○ Riesling Spätlese, halbr., Trittenheimer Apotheke, Mosel	6,40
○ Chardonnay, A. Lageder, Südtirol	7,40
○ Riesling, R. Weil, Rheingau	7,40
○ Grüner Veltliner, Kamptaler Terrassen, Bründlmayer, A	7,90
○ Sancerre, Domaine de Vieux Pruniers, Loire	7,90
○ Chablis, Domaine des Héritières, A.O.C., Burgund	8,40
○ Chardonnay Maxim, Grand Reserve, Barrique, Goedverwacht, SA	8,40
● Merlot, Crane Red, Goedverwacht, SA	5,90
● Spätburgunder, halbtrocken, Graf von Are, Ahr	6,40
● Trollinger, Grafen Neipperg, Württemberg	6,40
● Chianti, Castello di Poppiano, D.O.C.G., Toskana	6,40
● Valpolicella Superiore D.O.C., Corte Seresina Venetien	6,40
● Zinfandel, Stone Barn, Delicato Family Wine	6,40
● Crianza, Finca Antigua, La Mancha, E	6,40
● Pre Ula, Agareno, Sizilien	6,90
● Shiraz Cabernet, Koonunga Hill, Penfolds, AUS	7,40
● Spätburgunder Edition B, Brogsitter, Ahr	7,40
● Château Tour de Marchesseau, A.O.C., Pomerol, Bordeaux	8,40
● Blauer Portugieser Rosé, Terra Noir, Brogsitter, Pfalz	5,40
● Spätburgunder Weißherbst, Bassgeige, F. Keller, Baden	6,90

DEUTSCHLAND / GERMANY

○ Silvaner, H. Wirsching, Franken	27
○ Weißburgunder, Private Edition Brogsitter, Pfalz	27
○ Grauburgunder, Referenz, Brogsitter, Rheinhessen	27
○ Müller Thurgau Kabinett, H. Wirsching, Franken	28
○ Riesling Hochgewächs, Private Edition Brogsitter, Saar	28
○ Riesling Spätlese, halbr., Trittenheimer Apotheke, Mosel	29
○ Grauer Burgunder, Karl H. Johner, Baden	34
○ Riesling, R. Weil, Rheingau	34
○ Elbling, Schloss Proschwitz, Sachsen	35
○ Gewürztraminer Auslese, Pfalz	36
● Spätburgunder, halbtrocken, Graf von Are, Ahr	29
● Trollinger, Grafen Neipperg, Württemberg	29
● Lemberger, Grafen Neipperg, Württemberg	31
● Spätburgunder Edition B, Brogsitter, Ahr	34
● Spätburgunder RS, Barrique, Salwey, Baden	44
● Spätburgunder, Hommage Sanct Peter, Alte Lay, Ahr	56
● Blauer Portugieser Rosé, Terra Noir, Brogsitter, Pfalz	25
● Spätburgunder Weißherbst, Bassgeige, F. Keller, Baden	31

ÖSTERREICH / SCHWEIZ

AUSTRIA / SWITZERLAND

○ Grüner Veltliner, Kamptaler Terrassen, Bründlmayer, A	35
○ Fendant du Valais, H. Badoux, CH	39
○ Aigle les Murailles, Grand Vin, H. Badoux, Genfer See, CH	53
● Zweigelt, Strehn, Burgenland, A	29

FRANKREICH / FRANCE

○ Sancerre, Domaine de Vieux Pruniers, Loire	37
○ Chablis, Domaine des Héritières, A.O.C., Burgund	40
○ Pouilly Fumé, De Ladoucette, A.O.C., Loire	62
● Merlot, Bouchard Aîné, Languedoc	25
● Pinot Noir, Bouchard Aîné, Languedoc	26
● Fleurie, Domaine de la Madone, A.O.C., Beaujolais	35
● Château Tour de Marchesseau, A.O.C., Pomerol	39
● Château Le Jurat, Grand Cru, A.O.C., Saint-Emilion	48
● Châteauneuf du Pape, Comtadins, Côtes du Rhône	53
● Château de Sales, A.O.C., Pomerol	62
● Château Poujeaux, Cru Bourgeois, A.O.C., Moulis en Médoc	72
● Château Haut-Marbuzet, Cru Bourgeois, Saint-Estèphe	96
● Château Lynch-Bages, 5. Cru Classé, Pauillac	311
● Château Mouton-Rothschild, 1. Cru Classé, Pauillac	463

SPANIEN / SPAIN

● Tempranillo, Finca Antigua, La Mancha	28
● Crianza, Finca Antigua, La Mancha	30
● Rioja Reserva, Conde de Valdemar, Rioja	37
● Rioja Grand Reserva, Conde de Valdemar, Rioja	50

ITALIEN / ITALY

○ Pinot Grigio, Corte Seresina, Venetien	26
○ Vernaccia di San Gimignano, Teruzzi & Puthod, Toskana	30
○ Pinot Bianco, A. Lageder, Alto Adige	32
○ Chardonnay, A. Lageder, Südtirol	32
○ Gavi di Gavi, G. Fratelli, D.O.C.G., Piemont	32
○ Terre di Tufi, Teruzzi & Puthod, Toskana	44
● Monica di Sardegna, D.O.C., Sardinien	27
● Chianti, Castello di Poppiano, D.O.C.G., Toskana	29
● Valpolicella Superiore D.O.C., Corte Seresina, Venetien	29
● Pre Ula, Agareno, Sizilien	31
● Chianti Classico, Rubiolo, Gagliole, D.O.C.G., Toskana	31
● Vino Nobile di Montepulciano, D.O.C.G., Toskana	37
● Barbaresco, G. Fratelli, D.O.C.G., Piemont	47
● Barolo Parej, Icardi, D.O.C.G., Piemont	57
● Brunello di Montalcino, D.O.C.G., Toskana	57
● Amarone della Valpolicella, Classico, D.O.C., Venetien	68
● Le Serre Nuove, Tenuta dell'Ornellaia, Toskana	88
● Ornellaia, Bolgheri, Tenuta dell'Ornellaia, Toskana	228
● Sassicaia, Bolgheri, Tenuta San Guido, Toskana	240

SÜDAFRIKA / SOUTH AFRICA

○ Colombar, Crane White, Goedverwacht	24
○ Sauvignon Blanc, Great Expectations, Goedverwacht	24
○ Chardonnay Maxim, Grand Reserve, Goedverwacht	40
● Shiraz, Great Expectation, Goedverwacht	26
● Merlot, Crane Red, Goedverwacht	27
● Cabernet Sauvignon, Maxim, Grand Reserve, Goedverwacht	40
● Capaia, A. & I. Baronin von Essen	47

AUSTRALIEN / NEUSEELAND

AUSTRALIA / NEW ZEALAND

○ Alana Estate, Sauvignon Blanc, NZ	39
○ Cloudy Bay, Sauvignon Blanc, NZ	61
● Shiraz Cabernet, Koonunga Hill, Penfolds, AUS	32
● Pinot Noir, Gladstone, Johner Estate, NZ	43
● Shiraz, Rufus Stone, Tyrell's Wines, AUS	45

ARGENTINIEN / CHILE

ARGENTINA / CHILE

● Merlot, Winemaker Reserva, Viña Valdivieso, Chile	29
● Cabernet Sauvignon, Gran Reserva, Viña Valdivieso, Chile	33
● Carmenère, Gran Reserva, Viña Valdivieso, Chile	33
● Sottano Reserva Malbec, Argentinien	33
● Caballo Loco, Viña Valdivieso, Solera-Verfahren, Chile	57

KALIFORNIEN / USA

CALIFORNIA / USA

○ Sauvignon Blanc, First Press, Napa Valley	46
● Zinfandel, Stone Barn, Delicato Family Wine	29
● Cabernet Sauvignon, First Press, Napa Valley	49
● Opus One, R. Mondavi & Baron Philippe de Rothschild	430

SEKT & CHAMPAGNER

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE	0,1l	0,75 l
Prosecco, Ca'Ongaresca, D.O.C., Venetien	5,00	28
Pinot Brut NO. 1, Winzersekt, Brogsitter	5,50	30
Crémant d'Alsace, Dopff & Fils, A.O.C., Elsaß		39
Champagner J. M. Gobillard & Fils Brut	10,00	54
Champagner J. M. Gobillard & Fils Brut Rosé		56
Champagner Louis Roederer Brut, Premier		80
Champagner Moët & Chandon Brut, Impérial		82
Champagner Veuve Clicquot Ponsardin Brut		88
Champagner Moët & Chandon Dom Perignon Brut, 2000/2004/2006		270



○ Weißwein / White Wine ● Rotwein / Red Wine ● Rosé

Sämtliche Weine unseres Hauses erhalten Sie zum attraktiven Mitnahme-Preis.
You can buy all of our wines for attractive take away prices.

SPEISEKARTE

MENU

Vorspeisen | Appetizer

Gelbflossen Thunfisch
Zuckerschote | Koriander | Limonenblätter 16,90 €

Yellow fin tuna
mangetouts | coriander | lime leaves

Lachsforelle
Spargel | Sanddorn | Vanille 15,90 €

Salmon trout
asparagus | sea buckthorn | vanilla

Gänseleber
Mango | Spitzkohl | Süßwein 16,90 €

Goose liver
mango | cabbage | dessert wine

Suppen | Soups

Brunnenkresse
Flusskrebs | Kräutermousse | Granny Smith 12,90 €

Watercress
crayfish | herb mousse | Granny Smith

Hummerbisque
Honig Fenchel | Vanille | Sesam 10,90 €

Lobster bisque
honey fennel | vanilla | sesame

Zwischengänge | Intermezzo

Kaninchenrücken
Feldgurke | Mairübe | Senf 18,90 €

Saddle of rabbit
field cucumber | turnip | mustard

Sauerampfer
Aquarello Risotto | Karamellbirne | Wilder Broccoli 15,90 €

Sorrel
Aquarello risotto | caramel pear | wild broccoli

Hauptgänge | Main courses

Seeteufel
Frühlingslauch | Polenta | Urkarotte 26,90 €

Monkfish
spring onions | polenta | primal carrot

Heidschnucke
Wirsing | Lavendel | Fliederbeere 27,90 €

“Heidschnucke” (local lamb)
savoy | lavender | elderberry

Hochrippe vom Iberico Schwein
Haselnuss | Kohlrabi | Trüffelkartoffel 25,90 €

High rib of Iberico pig
hazelnut | kohlrabi | truffle potatoes

Seezunge
Grüner Spargel | Setzei | Frühlingstrüffel 30,90 €

Sole
green asparagus | fried egg | spring truffle

Gemüsegarten
Pastinake | Wildkräuter | Junges Gemüse 19,80 €

Vegetable garden
parsnip | wild herbs | young vegetables

Klassiker | Classics

Wagyu Filet - Stufe 5, 50g a 15 €
Grüne Bohnen | Rauchspeck | Kartoffelgratin

Wagyu fillet - Level 5
green beans | smoked bacon | potato gratin

„Drei-Königs-Burger“ 180g
frisches Weiderind | Gänseleber | Französische Brioche 14,90 €

„Drei-Königs-Burger“ 180g
fresh beef | goose liver | french brioche

Kalbsschnitzel
Kartoffelsalat | Wildpreiselbeere | Zitrone 18,90 €

Veal cutlet
potato salad | wild cranberry | lemon

Dessert

Heide Honig
Vanille | Blütenpollen | Krokant 10,90 €

Regional honey
vanilla | blossom pollen | brittle

Erdbeere
Kaffee | Mascarpone | Waldmeister 12,90 €

Strawberry
coffee | mascarpone | woodruff