

ROHMILCH KÄSE

Fromage Teller	18.00 €
Fromage Teller klein	14.00 €
Spanischer Board Manchego, Jamon, Oliven	9.90 €

Camembert mit Kräutern	10.90 €
Geschmolzener Käse mit Pfirsich	9.90 €

W Charcuterie Teller 28.00 €
Gemischte teller. Auswahl von Käse, Schinken und Gemüse

Pata negra (80gr) 24.00 €
Jamon Iberico de Bellota 48 Monate Reifezeit

Jamón Iberico 18 Monate Reifezeit 14.00 €

Rico`s Teller 24.00 €
Jamon Iberico 18 Monate, Pata Negra 48 Monate, Rillettes, Salami, Oliven

Rillettes de Canard 8.80 €

V

Mallorquinische Gazpacho	7.00 €
Mediterran Teller <i>Eingelegte Gemüse</i>	9.60 €
Tomaten mit Schafskäse und Thymian	9.60 €
Oliven	5.90 €

WARM

Fischsuppe	7.00 €
Escargot <i>1/2 Dutzend Weinbergschnecken</i>	11.90 €
Black Tiger Garnelen mit Knoblauch und Chili und Käse	12.90 €
Geschmolzener Käse mit Pfirsich	9.90 €
Camembert mit Kräutern	10.90 €

FISCH

Peruvian Ceviche 16.00 €
roher Weißer Heilbutt in Limmetten-Sauce mariniert mit Koriander, Chili und roten Zwiebeln

Lachs Ceviche 14.00 €
roher Lachs in Orangen-Senf-Sauce mariniert mit Koriander, Avocado, Früchte, Chili und roten Zwiebeln

Lachstatar 14.00 €
mit Wasabimayo, Planktonen, Avocado, Schalotten, Schnittlauch und Forellenkaviar

Kanadische Austern	1 St./2.80 €
Fines de Claire Austern	1 St./2.20 €
2 Kanadische + 2 Fines de Claire	10.00 €



KAMPTAL
Falstaff: 89/100;
Wine Enthusiast: 88/100

COTES DE PROVENCE
CRU CLASSE COTES DE PROVENCE
90 Punkte Falstaff

COTES DE PROVENCE
93 Punkte Falstaff
Weltweit auf 11.000 Flaschen limitiert

RHEINHESSEN
Vinum: 90 Punkte für 2017

DAS RHEINHESSENISCHE WEINGUT MIT
4 TRAUBEN IM GAULT MILLAU.

BIO

BIO

BIO

WEIN DER WOCHE

Singing Grüner Veltliner
2017
750 ml 24.00 € / 200 ml 7.50 €



Château Sainte Marguerite
Symphonie Rosé 2017
750 ml 45.00 € / 200 ml 12.90 €



Château La Gordonne
La Chapelle Tête de Cuvée 2016
750 ml 48.00 €



Battenfeld Spanier
Weissburgunder R 2017
750 ml 34.00 €



Qvinterra Scheurebe trocken
Kühling-Gillot
750 ml 25.00 € / 200 ml 7.50 €



Pain grillé (Sauerteigbrot):

- mit Pata negra
- mit Lachs 12.90 €
- Black Tiger Garnelen mit Knoblauch und Chili mit Käse

- mit Jamón 9.90 €
- Ziegenkäse, mit Walnüssen und karamellisierten Birnen
- mit Fenchel/Pfirsich mit Ziegenkäse und Pinienkernen

Knuspriges Brot aus Sauerteig

mit Oliven, Butter

dazu Jamon oder Salami oder Tomaten

4.90 €

Sommer-Menu

Mallorquinische Gazpacho 7.00 €

Pancakes mit Lachs und Kräuterjoghurt 8.80 €

Pancakes mit Früchten und Haselnuss & Chocolate 6.80 €

Crème brûlée 4.50 €

Gebackener Apfel mit Honig und Haselnuss 3.50 €

Estragon-Limonade 1 L 9.50 €

0,5 L 7.50 €

0,25 L 4.50 €

WEIN DER WOCHE

Alle Weine sind höchst mineralisch und sehr individuell, sie besitzen aber immer ein überragendes Gleichgewicht. Der Weinführer Gault&Millau 2019 belohnt die Mühen der Familie Ziereisen mit der Aufnahme in die Kategorie „Weltklasse“ – zu der insgesamt nur 20 Weingüter in Deutschland zählen. Gleichzeitig zeichnet der Weinführer Ziereisens Gutedel „10 hoch 4“ 2015 als ersten Gutedel überhaupt mit der Höchstpunktzahl 100 aus.

Ein Geheimnis seines Erfolges sind die hoch auf den Kalksteinausläufern des Schwarzwaldes gelegenen Lagen, im Fundament fast ausschließlich aus Jurakalk bestehen. Berg- und Hanglagen einige hundert Meter über NN, zum Teil sogar Steillagen, alles mit südlicher Ausrichtung. Diese Unterlage teilt er sich als einer der wenigen deutschen Winzer mit der Cote d'Or, dem Filetstück des Burgunds, ähnlich der Mittelhaard der Pfalz.



Gutedel Heugumber 2017

750 ml – 24 € 200 ml 7.20 €

Tschuppen Blauer Spätburgunder 2015

750 ml – 29.90 € 200 ml 8.90 €

Jaspis Amphore "unterirdisch"

750 ml – 69.00 €