

WEIHNACHTSMENÜ NO.1

MUSKAT-KÜRBISSUPPE
Orangen | Ingwer | Steirisches Kürbiskernö

ODER

KNACKIGER FELDSALAT
Speck | Croutons | French Dressing

—
OLDENBURGER GANS
Rotkraut | Kastanien | Kartoffelknödel

—
SCHOKOLADEN PANNA COTTA
Glühweinbeeren | Crumble | Lebkucheneis

Menü € 45
Menü & Weinbegleitung € 65

2016 SOPHIE CHARDONNAY V.S. DOC BIO, MANINCOR (0,15L)

Am Gaumen wirkt dieser Südtiroler Chardonnay saftig, dicht und füllig, jedoch gleichzeitig sehr vielschichtig, elegant und strukturiert. Die mineralische Komponente und der feine Schmelz zeigen den Weg in ein sehr beeindruckend harmonisches und anhaltendes Finale.

2015 SANGIOVESE, CASANOVA DI NERI, ROSSO DI MONTALCINO, TOSKANA (0,15L)

100% Sangiovese Die Stilistik des erst 1971 gegründeten Weingutes kann man im besten Sinne als modern bezeichnen. Wir finden ihn so typisch italienisch: gastfreundlich und herzlich, gewitzt, charmant, flirtend und voller Temperament! Welch ein Charmeur, dieser Gigolo!



WEIHNACHTSMENÜ NO.2

BUNTER LINSENSALAT &
MARINIRTER SCHOTTISCHER LACHS
Rote Beete | Hessische Kresse | Meerrettich

—
HAUSGEMACHTE RICOTTA RAVIOLI
Hokkaido Kürbis | Amarettini | braune Butter

—
TAUNUS HIRSCHRÜCKEN VOM GRILL
Rosenkohl | Rahmpilze | Griesknödel

—
COINTREAU CREME
Mandelkrokant | Bitterorangenparfait

Menü € 65
Menü & Weinbegleitung € 85

2016 SOPHIE CHARDONNAY V.S. DOC BIO, MANINCOR (0,15L)

Am Gaumen wirkt dieser Südtiroler Chardonnay saftig, dicht und füllig, jedoch gleichzeitig sehr vielschichtig, elegant und strukturiert. Die mineralische Komponente und der feine Schmelz zeigen den Weg in ein sehr beeindruckend harmonisches und anhaltendes Finale.

2015 CAB. SAUVIGNON, „INTRIGA“, CHILE (0,15L)

Ein monumentaler Rotwein, der über 15 Monate im Barrique reifte. Reife Pflaumen, würziger Mokka und süße Schokolade bestimmen das nuancenreiche Aromenspiel. STRENG LIMITIERT! 94 Parker Punkte



1

UNSER MARKTSALAT 12
Landkresse | gehobelter Fenchel | "Höhls" Apfel-Essig
karamellierte Walnüsse
Vorspeise

**OBERRÄTER FELDSALAT
& GERÖSTETER SPECK** 14
Frenchdressing | Muskatkürbis | Butter Croutons
Vorspeise

**BUNTER LINSENSALAT &
MARINIERTER SCHOTTISCHER LACHS** 18
Rote Beete | Hessische Kresse | Meerrettich
Vorspeise

TATAR VOM WEIDEOCHSEN 18
Estragon-Aioli | Wachtelei | Focaccia | Oliventapenade
Vorspeise



2

MUSKAT KÜRBIS SUPPE 10
Steirisches Kürbiskernöl
Vorspeise

VIETNAMESISCHE RINDERESSENZ `PHO` 16
Glasnudeln | Ingwer | Chili | gegrillte Maispoularde | Shitake
Vorspeise

ROTE BETE RISOTTO & MEERRETTICH 18
Rosenkohl | Belper Knolle | Meerrettichschaum
Vorspeise





4

CRÈME BRÛLÉE Quittenkompott Sauerrahm-Eis	12
FELCHLIN SCHOKOLADENTRAUM Zwetschge Kaffeecrumble Rummascarpone	14
SCHOKOLADEN PANNA COTTA Glühweinbeeren Crumble Lebkucheneis	8
COINTREAU CREME Mandelkrokant Bitterorangenparfait	12
HAUSGEMACHTE EISCREME & SORBETS	10
DIE KLEINE KÄSE-LEIDENSCHAFT Epoisse Petit Reblochon Ziegenkäse Schweizer Bergkäse Früchte-Nussbrot Apfelwein-Gelee schwarze Nüsse	12



1998 CHATEAU SUDUIRAUT SAUTERNES	0,375L	56
SAUVIGNON BLANC 1ER CRU CLASSE	5CL	10

Selektionierte und handverlesene Edelfaulbeeren
und eine Reifung von 24 Monaten bringen diesen edlen Sauternes hervor.
In der Nase machen sich kandierte Früchte und Karamell breit,
geschmacklich hervorragend, konzentriert und langlebig!
1998 war ein Ausnahme Jahr in Bordeaux!

GRAPPA DI BARBARESCO von Angelo Gaja	4 CL	11
GRAPPA DI RIBOLLA von Nonino	4 CL	11
GRAPPA DI SASSICAIA Spitzen Rosé-Grappa	4 CL	15

