

Weinstuben-Menü

Wine tavern menu

Vorspeise

Tempura-Garnelen 18 €

Wasabi/Fenchel/Iyokan

2021 Sancerre Rosé Les Baronnes, Domaine Henri
Bourgeois & Fils, Frankreich

Hauptgang

Roastbeef „Black Ranch“ 40 €

Tasm. Bergpfeffer/wilder Brokkoli/Kartoffel

2019 Roter Schotter „Blafränkisch“ Strehn
Burgenland, Österreich

Dessert

Kaffee 18 €

Yuzu/Mascarpone/Pekannuss

2018 Grand Ayl Auslese, Mosel

Starter

Tempura shrimp 18 €

Wasabi/fennel/Iyokan

2021 Sancerre Rosé Les Baronnes, Domaine Henri
Bourgeois & Fils, Frankreich

Main course

"Black Ranch" roast beef 40 €

Tasmanian pepper/Brussels sprouts/potato

2019 Red gravel "Blafränkisch" Strehn
Burgenland, Austria

Dessert

Coffee 18 €

Yuzu/mascarpone/pecan

2018 Grand Ayl Selection, Moselle

2 Gang 52,50 € (Vorspeise+Hauptgang oder Hauptgang+Dessert) mit Wein* 67,00 €
3 Gang 69,00 € (Vorspeise+Hauptgang+Dessert) mit Wein* 92,00 €
(*enthält ein Glas Wein 0,1 l und zum Dessert 5 cl Dessertwein)

2 course 52,50 € (starter+main course or main course+dessert) with wine* 67,00 €
3 course 69,00 € (starter+main course+dessert) with wine* 92,00 €
(*includes a glass of wine 0,1 l and 5 cl dessert wine for dessert)