

# Herzlich Willkommen

Genießen Sie einen vinophilen, kulinarischen Abend in entspannter Atmosphäre.

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Ihr Bruno, Julian & Team

## JULIAN'S EMPFEHLUNGSMENÜ

### VITELLO TONNATO

Kalbsfleisch | Thunfischcrème | Kapern | Rucola | Pinienkerne

\*\*\*\*\*

### ROCHENFLÜGEL

Fregola Sarda | Passpierre | Limette | Kapern

\*\*\*\*\*

### ROSA RINDERRÜCKEN & PFIFFERLINGE

Erbsenpüree | Mairüben | Reginella | Erbse | Sojabohnen

\*\*\*\*\*

### ERDBEERE & SCHOKOLADE

Brownie | Erdbeerragout | Erdbeersorbet

89 €

inkl. Weinbegleitung (ein Glas je Gang)

139 €

## SAVE THE DATE:

Sa | 11. Juli | Das SOMMERFEST

Unser Highlight des Jahres

- Gastwinzer, Gastköche, Wein, Cocktails, Bier, Livemusik & Party-

All Inklusiv 169 € p.P.

## VORSPEISEN

### VITELLO TONNATO

Kalbsfleisch | Thunfischcrème | Kapern | Rucola | Pinienkerne  
19

### PULPO

Risoninudeln | Getrocknete Tomaten | Artischocke | Olive  
19

### CEVICHE VOM LANDLACHS

Kimchi Gurken | Martin's Schwarzer Knoblauch | Puffreis  
18

### CEASAR'S SALAD

Parmesan | Speck | Croûtons | Sardelle  
14

### BURRATA

Pfifferlinge | Tomaten-Brotsalat | Basilikum  
17

## SUPPE

### KALTE KRUSTENTIERESSENZ

Mediterranes Gemüse | Gamba | Miesmuscheln | Sepia | Jakobsmuschel  
24

### PILZESSENZ

Morcheln | Tomaten  
12

## FÜR KINDER

Jedes Kind ist einzigartig.  
Deshalb bereiten wir für Ihre kleinen und größeren Lieblinge individuelle Gerichte zu.  
Sprechen Sie uns gerne darauf an.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. Mehrwertsteuer.  
Bei Fragen zu Allergenen und Alternativen können Sie sich gerne an uns wenden.

## HAUPTGÄNGE

### FLEISCH

#### GEBACKENES KALBSBRIES

Erbsenpüree | Mairüben | Reginella | Erbse | Sojabohnen

39

#### RINDERRÜCKENSTEAK

Pfifferlings Rahm | Stangenbrokkoli | Knöpfe

39

#### KALBSKOTLETT VOM HOLZKOHLEGRILL

Fächerkartoffeln | Tomatensalsa

36

### FISCH

#### ROCHENFLÜGEL

Fregola Sarda | Passpiere | Limette | Kapern

37

#### SCHOLLE „FINKENWERDER ART“

Flusskrebse | Gurkengemüse | Dill | lila Kartoffelstampf

33

### VEGETARISCH

#### GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTE

Tomatenpolenta | Zucchini | Ochsenerztomate | weißer Tomatenschaum

26

#### SONNENWEIZEN RISOTTO & PFIFFERLINGE

Ruccola | getrocknete Tomaten

26

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. Mehrwertsteuer.  
Bei Fragen zu Allergenen und Alternativen können Sie sich gerne an uns wenden.

## DESSERT

### TIRAMISU

Himbeeren | Espressogel | Himbeersorbet

15

### ERDBEERE & SCHOKOLADE

Brownie | Erdbeerragout | Erdbeersorbet

12

### KÄSEVARIATION VON AFFINEUR MAISON KOBER

Rohmilchkäse

5 Sorten | Brot | Feigensenf

17

### KLEINIGKEIT ZUM ABSCHLUSS

1 Macaron | 1 Espresso

7.90

## COCKTAIL EMPFEHLUNG

Der weltbeste

### ESPRESSO MARTINI

Espresso | Premium Wodka | Hauskaramellsirup

13

### SPIRITUOSEN SPECIAL

#### PADRE

Reposado Tequila

2cl 7

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. Mehrwertsteuer.  
Bei Fragen zu Allergenen und Alternativen können Sie sich gerne an uns wenden.