

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

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

Eingelegte Urkarotte | Creme | Stroh

ROTBARBENFILET

Rotbarbenjus | Belugalinsen | Artischocke | Olive | Salzzitrone

KALBSRÜCKENSTEAK

Herbsttrompeten | Kürbiscrème | Petersilienwurzel | Trüffeljus

PISTAZIE

Pistazieneis | Couscous | Fragolino | griechischer Joghurt

89 €

inkl. Weinbegleitung (ein Glas je Gang)

139 €

SAVE THE DATE:

Fr 13. Nov & Sa 14. Nov 2026

Das Gänsemenü

Menü inkl. Aperitif

115 € p.P.

Sa 26. Dez 2026

Weihnachten im Vinophil

Am Mittag & Abend Festliche Speisekarte

- Jetzt Reservieren -

VORSPEISEN

RINDERTATAR

Senfcreme | Rösti | Rettich | Schnittlauch

19

GEBRATENE WACHTELBRUST

Kürbiscreme | Kerne | Hokkaidokürbis | Feldsalat

18

JAKOBSMUSCHEL

Bronze-Fenchel | Orange | Safran-Rouille

23

ZERLEI VON DER BLACK TIGER GARNELE

Tatar | gebacken | Jalapeño | Grünes Paprika Chutney | Sesam

21

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

Eingelegte Urkarotte | Creme | Stroh

16

SUPPE

RÄUCHERFISCH-ESSENZ

geräuchertes Forellenfilet | Lauch | Apfel | Dill

15

KÜRBISCHAUMSÜPPCHEN

Ingwer | Zitronengras | Kokos

10

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

GESPICKTE MAISPOULARDENBRUST

Couscous | Chorizo | Spitzpaprika | Mini Aubergine | Auberginenkaviar

36

KALBSRÜCKENSTEAK

Herbsttrompeten | Kürbiscrème | Petersilienwurzel | Trüffeljus

39

WILDSCHWEINSAUERBRATEN

Kerbelwurzel | Serviettenknödel | Rosinen | Silberzwiebeln

35

FISCH

„HELBING“ MIESMUSCHELN

Curry | Sellerie | Kokos

24

ROTBARBENFILET

Rotbarbenjus | Belugalinsen | Artischocke | Olive | Salzzitrone

39

VEGETARISCH

SELLERIE

Comté | Trüffel | Apfel

28

GEBACKENE KARTOFFELSCHNITTE

Reispapier | Shiitake | Pak Choi | Miso-Ponzu | Erdnuss

26

DESSERT

PISTAZIE

Pistazieneis | Feige | Fragolino | Couscous | griechischer Joghurt
15

STRACCIATELLAPARFAIT

Kakaohippe | Birne
12

KÄSEVARIATION VON AFFINEUR MAISON KOBER

Rohmilchkäse
5 Sorten | Brot | Feigensenf
17

KLEINIGKEIT ZUM ABSCHLUSS

1 Macaron | 1 Espresso
7.90

COCKTAIL EMPFEHLUNG

DARK & STORMY SUPREME

Dunkler Premium Rum | Spicy Ginger Beer
10

SPIRITUOSEN SPECIAL

Ron Zacapa 23 Y
2cl 5

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