

# Taste

BRASSERIE & WINES


Entdecken Sie unsere geschmackvollen Gerichte, zubereitet mit Liebe und den besten Zutaten.  
Erleben Sie das Gefühl echter Gastfreundschaft.

# Appetizers

<b>Brot</b>   Kräuterbutter   Aufstrich <b>▼</b>	7,50
<b>Arancini</b>   Risotto   Pilz   Trüffelmayonnaise <b>▼</b>	6,50
<b>Italienisches Brot</b>   Tomatensauce   Burrata   Olivenöl <b>▼</b>	8,50
<b>Blinis</b>   Lachs   Crème fraîche   Schnittlauch	9,00

Unsere Gerichte können Allergene enthalten. Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne weitere Informationen.

# Starters

- Lachs** | Brioche | Pochiertes Ei | Spinat | Hollandaise ————— 14,50  
*Sauvignon Blanc Wild Rock, Neuseeland*
- Rinder-Carpaccio** | Trüffelmayonnaise | Rucola | Mesclun | Pinienkernen | Parmesan ————— 11,00  
*Pinot Noir Couveys, Frankreich*
- Ziegenkäsekroketten** | Roseval-Kartoffel | Mango | Portulak  ————— 12,00  
*Garganega Pasqua Soave Passimento Bianco, Romeo & Juliet, Italien*
- Caesar-Salat** | Römersalat | Gamba | Parmesan | Kapern | Tomate | Ei ————— 14,50  
*Sauvignon Blanc Wild Rock, Neuseeland*
- Hummersuppe** | Sahne | Flusskrebis | Frühlingszwiebel ————— 12,50  
*Champagne, Castelnau Brut Réserve*
- Jakobsmuscheln Saint Jaques** | Erbsen | Confit-Zwiebel | Knusprige Rote Bete ————— 15,00  
*Sauvignon Blanc Wild Rock, Neuseeland*

# Classics


- Redefine meat Trüffelburger** | Asperge | Zwiebelringe | Trüffelmayonaise | Pommes **V** ————— 16,00  
*Corvina Pasqua Valpolicella Passimento Rosso Romeo & Juliet, Italien*
- Old Amsterdam Burger** | Rindfleischburger | Spargel | Old Amsterdam | Trüffelmayonnaise | Pommes — 16,50  
*Primitivo Easter Desire Lush & Zin Primitivo, Italien*
- Schweinefilet** | Gebratene Pilze | Haselnuss | Pilzsauce | Pommes frites ————— 18,50  
*Chardonnay Murphy-Goode, Kalifornien*
- Saté Ajam** | Erdnüsse | Gado Gado | Ei | Maniok | Pommes frites ————— 19,50  
*Corvina Ostern Valpolicella Passimento Rosso Romeo & Juliet, Italien*
- Irishes Rindersteak** | Saisongemüse | Pfeffersauce | Pommes ————— 20,50  
*Syrah Bella Donna smv Lomond, Südafrika*
- Lachsfilet** | Tagliatelle | Spinat | sonnengetrocknete Tomaten | Spargel | Weißweinsauce ————— 26,00  
*Verdejo Luna Verde Castle Cross, Spanien*

# Specials

## SPEZIALITÄT DES CHEFKOCHS

Unsere Mitarbeiter erklären Ihnen gerne die heutige Spezialität.

---

- Torteloni Tartufo** | Spargel | Erbse | Tomate | Spinat | Burrata  ————— 19,50  
*Pinot Gris Balthazar Fry, Frankreich*
- Fisch des Tages**, von unseren Köchen speziell ausgewählt und mit Sorgfalt zubereitet ————— 24,50  
*Gerne beraten wir Sie zu einem passenden Wein*
- Lammfilet** | Couscous | Gewürze | Mandel | Lammsoße ————— 29,50  
*Malbec Piedra Negra, High Collection, Argentinien*
- Hummer** | Estragon | Tomate | Hummersauce ————— 39,50  
*Champagne brut Castelnau, Frankreich*
- Einzel bestellen** Auswahl an Pommes, Süßkartoffelpommes, Bratkartoffeln, gemischtem Gemüse oder Salat. ————— 4,50
- Kabeljau** | Kürbis | Grünkohl | Buchenpilz | Holländische Garnelen | Beurre blanc ————— 36,00  
*Chardonnay Murphy-Goode, Kalifornien*

# Desserts

**Eierlikör dessert** | Vanilleeis | Schokolade | Eierlikör | Passionsfrucht | Creme ————— 7,50

**Tiramisu** | Matcha | Mascarpone | Biskotten | Rum ————— 8,00  
*Sauternes, Château Grand-Jauga, Frankreich*

**Tartelette** | Crème Brûlée | Baiser | Lemon curd | Weiße Schokolade ————— 9,50  
*Sauternes, Château Grand-Jauga, Frankreich*

**Friandises** ————— 6,00

## DESSERT WINES

**Château Grand-Jauga Sauternes** ————— 8,30

**M. Chapoutier Muscat de Beaumes de Venise** ————— 8,30

**Williams & Humbert Tenido Pedro Ximenez** ————— 7,10

## SPEZIALKAFFEE

French coffee	8,90
Irish Coffee	8,90
Italian Coffee	8,90
Spanish Coffee	8,90

## DIGESTIVE

Amaretto	5,80
Baileys	5,80
Limoncello	5,80
Highland Park 10 YO	9,90
Bowmore 12 YO	11,00
Dalmore 12 YO	12,50
Macallan Double Cask 12 YO	16,00
Glenfiddich 15 years	15,00
Remy Martin XO	29,00
Courvoisier VSOP	11,00
Calvados	6,90
Cointreau	6,70
DOM Bénédictine	6,50
Drambuie	6,00

# Drinks

## BEWUSST GENIESSEN

		
MVSA Cava 0.0	6,10	37,00
Chardonnay 0.0	4,60	24,50
Appalina Merlot 0.0	4,60	22,50
Sparkling Rosé 0.0	4,70	25,50

## CHAMPAGNER UND SEKT

Café de Paris	5,80	34,00
Café de Paris Rosé	6,10	35,00
Champagne, Castelnau Brut	12,50	69,50
Champagne, Castelnau Brut Rosé		79,50

<b>WEISS</b>		
<b>Verdejo Cruz del Castillo Luna Verde, Spanien</b>   <i>aromatisch &amp; exotisch</i>	5,90	34,00
<b>Sauvignon Blanc Wild Rock, Neuseeland</b>   <i>erfrischend &amp; knusprig</i>	7,60	43,00
<b>Chardonnay Murphy-Goode, Kalifornien</b>   <i>cremig &amp; weich</i>	7,90	44,50
<b>Gruener Veltliner Stift Klosterneuburg, Österreich</b>   <i>straff, trocken &amp; mineralisch</i>	7,00	41,00
<b>Pinot Grigio Colori di Italia, Italien</b>   <i>glatt und fruchtig</i>	5,90	34,00
<b>Viognier Domaine des Granges de Mirabel, Frankreich</b>   <i>komplex &amp; raffiniert</i>	7,70	44,50
<b>Garganega Pasqua Passimento Bianco, Romeo &amp; Juliet, Italië</b>   <i>sinnlich, salzig &amp; mediterran</i>	6,80	41,00
<b>Rioja Cruz del Castillo Rioja Blanco Crianza, Spanien</b>   <i>komplex &amp; würzig</i>	7,00	41,00
<b>ROSÉ</b>		
<b>Grenache Figuière Magli Signature, Frankreich</b>   <i>frisch &amp; weich</i>	8,00	47,00
<b>Carmenere &amp; Syrah Pasqua 11 Minutes, Italien</b>   <i>fruchtig &amp; würzig</i>	7,70	45,00
<b>ROT</b>		
<b>Merlot Cruz del Castillo El Aritza, Spanien</b>   <i>weich &amp; zugänglich</i>	6,10	35,00
<b>Corvina Pasqua Passimeto Rosso Romeo &amp; Juliet, Italien</b>   <i>fruchtig &amp; intensiv</i>	6,90	41,00
<b>Tempranillo Coto Rioja Crianza, Spanien</b>   <i>würzig &amp; gereift</i>	6,90	41,00
<b>Pinot Noir Couveys, Frankreich</b>   <i>raffiniert &amp; seidig</i>	6,10	35,00
<b>Cabernet Sauvignon Murphy-Goode, Kalifornien</b>   <i>intensiv &amp; kraftvoll</i>	9,10	55,00
<b>Malbec Piedra Negra, Alta Coleccion, Argentinien</b>   <i>fruchtig &amp; weich</i>	7,10	41,00
<b>Syrah Bella Donna SMV Lomond, Südafrika</b>   <i>kräftig &amp; würzig</i>	9,10	52,50
<b>Primitivo Pasqua Desire Lush &amp; Zin Primitivo, Italien</b>   <i>rauchig &amp; eindrucksvoll</i>	6,90	41,00



TASTE Brasserie & Wines, hier kommen köstliche Gerichte und sorgfältig ausgewählte Weine zusammen. Unsere Leidenschaft und unser Fachwissen spiegeln sich in unseren Gerichten und unserer Weinauswahl wider.

Entdecken Sie die Welt der Aromen, indem Sie sehen, riechen und probieren. Ob Sie lieber einen süßeren, frischen, sauren, fruchtigen, kräftigen oder würzigen Wein mögen, unser Weinangebot bietet eine breite Palette von Geschmacksrichtungen, um jedem Geschmack gerecht zu werden. Lassen Sie uns Sie bei der Erforschung dieser vielfältigen Aromen begleiten und fühlen Sie sich frei, verschiedene Weine zu entdecken.

Wir glauben, dass Wein wie unsere Gerichte für Leidenschaft, Handwerk und Können steht. Egal, ob Sie ein echter Kenner sind oder Abenteuerlust verspüren, unsere Empfehlung für die perfekte Wein- und Speisenkombination rundet Ihr Abendessen ab.

Im Namen des gesamten Teams, prost!