



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

Appetizers

Brot Kräuterbutter Aufstrich 	7,50
Arancini Risotto Pilz Trüffelmayonnaise 	6,50
Italienisches Brot Tomatensauce Burrata Olivenöl 	8,50
Blinis 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
<i>Sauvignon Blanc Wild Rock, Neuseeland</i>	
Rinder-Carpaccio Trüffelmayonnaise Rucola Mesclun Pinienkernen Parmesan	11,00
<i>Pinot Noir Couveys, Frankreich</i>	
Ziegenkäsekroketten Roseval-Kartoffel Mango Portulak 	12,00
<i>Garganega Pasqua Soave Passimento Bianco, Romeo & Juliet, Italien</i>	
Caesar-Salat Römersalat Gamba Parmesan Kapern Tomate Ei	14,50
<i>Sauvignon Blanc Wild Rock, Neuseeland</i>	
Hummersuppe Sahne Flusskrebs Frühlingszwiebel	12,50
<i>Champagne, Castelnau Brut Réserve</i>	
Jakobsmuscheln Saint Jaques Erbsen Confit-Zwiebel Knusprige Rote Bete	15,00
<i>Sauvignon Blanc Wild Rock, Neuseeland</i>	

Classics

Redefine meat Trüffelburger | Asperge | Zwiebelringe | Trüffelmayonnaise | 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

Irisches 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

Einzeln bestellen Auswahl an Pommes, Süßkartoffelpommes, Bratkartoffeln, gemischtem Gemüse oder Salat. 4,50

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

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