

MENU I

SNACKS / BROT&BUTTER

I.

SELLERIE

APFEL | DATTEL | SOMMERTRÜFFEL

II.

BERNSTEINMAKRELE

DASHI | YUZU | GURKE

III.

REHTATAR

KRÄUTERSEITLING | MARONE | ROTE BEETE

IV.

BLACK COD

TAPIOKA | SCHWARZER KNOBLAUCH | BOUILLABAISSE

V.

ONGLET

LAUCH | KARTOFFEL | FENCHEL

VI.

BAUMKUCHEN

BLAUBEERE | JOGHURT | ZITRONENMELISSE

ODER

ROHMILCHKÄSE

HART- | WEICH- | BLAUSCHIMMELKÄSE

MENU II

SNACKS / BROT&BUTTER

I.

SELLERIE

APFEL | DATTEL | HERBSTTRÜFFEL

II.

SCHWARZWURZEL

EIGELB | SCHNITTLAUCH | MARONE

III.

ROTE BEETE

ZIEGENKÄSE | MANDEL | HIMBEERE

IV.

SPITZPAPRIKA

PILZSUD | KARTOFFEL | GREMOLATA

V.

PASTINAKE

TAMARILLO | INGWER { CASSIS

VI.

BAUMKUCHEN

BLAUBEERE | JOGHURT | ZITRONENMELISSE

ODER

ROHMILCHKÄSE

HART- | WEICH- | BLAUSCHIMMELKÄSE

5 GÄNGE 69,- (OHNE GANG 3) / 6 GÄNGE 79,-
INCL. MINERALWASSER PRICKELND / STILL

WEINBEGLEITUNG 5 GLÄSER 45,- / 6 GLÄSER 54,-

Bier.

Brlø Helles	33cl	4,8
Brlø Pale Ale	33cl	4,9
Brlø Naked	33cl	4,9

Kaffee

Espresso / Coffee	9gr	3,-
Doppelter Espresso	18gr	4,5
Cappuccino	9gr	3,5

Spirits.

Dry Gin, Brandstifter 40%	2cl	5,5
Wodka, Brandstifter 40%	2cl	5,5
Comtal Armagnac V.S 40%	2cl	5,5
Papidoux Calvados V.S.O.P 40%	2cl	5,5

Schnapserwachen / Fräulein Brösel

Haselnussgeist	2cl	6,5
Mandelgeist	2cl	6,5
Johannisbeergeist	2cl	6,5
Marillengeist	2cl	6,5
Vogelbeergeist	2cl	6,5
Erdbeergeist	2cl	6,5
Petersilienwurzel	2cl	7,-

Aperitif**Belsazar Tonic**

Belsazar Vermouth, Thomas Henry Tonic

9,-

Negroni

Vermouth Rosé, Campari, Tanqueray Gin

9,5

Yuzu Bellini

VAUX Riesling brut 2019

Yuzu - Saft

9,5

Seedlip TonicCitrus- / Herbal- / Aromatic, TH Tonic
(Alkoholfrei)

9,5

Weitere wechselnde Offene Weine und
Schaumweise auf Anfrage

0,1 / ab 6,- €

Schäumendes

VAUX Riesling brut
Rheingau 2019 8,-

VAUX Rose brut
Rheingau 2018 9,-

Clos de la Chapelle, Instinct Brut
Champagne / Frankreich 12,-

Offene Weine

Zehn Morgen, Riesling „Kahlenberg“
Nahe 2019 8,-

Milz, Riesling „Hofberg GG“
Mosel 2019 9,-

Van Volxem „Riesling - Alte Reben“
Mosel 2020 7,5

Zeter „Sauvignon blanc Fumé“
Pfalz 2019 8,-

Trautwein, „Grauburgunder Fohberg“
Baden 2019 8,5,-

—
St. Anthony „Spätburgunder Kranzberg GG“
Rheinhessen 2019 9,-

Ômina Romana „Hermes Diactorus I Rouge“
Italien Lazio 2012 8,5

Thörle „Merlot & Cabernet Sauvignon Reserve“
Rheinhessen 2018 7,-