

## APERITIF

### CRÉMANT DE LOIRE

Brut „Tresor“ Rosé  
0,1l – 8,9

### PERRIER JOUËT CHAMPAGNER

Grand Brut  
0,1l – 12,9 / 0,75l – 89

### BRUNO PAILLARD

Premier Cuvée Rosé  
0,1l – 17,9 / 0,75l – 129

### BOHEMIAN NEGRONI

Ferdinands Quitte Gin / Campari  
Homemade Vermuthblend  
14,9

### QUEEN OF ASIA

Homemade Lychee Sirup / Bitters / Champagner  
16,9

### THE GRAPE APE

Sipsmith V.S.O.P. Gin / Thymian Infused Vodka  
Homemade Grapefruit Cordial / Ginger Ale  
14,9

### DOM ROSSO ROYAL

Perrier Jouët Champagner / Elderflower infused Campari  
Orange / Minze  
16,9

## GIN PERFECT SERVE

### DER TROCKENE

Old English Gin / Monaco Golden Tonic / Orangenzeste

### LE FRANÇAIS

Safran Gin / Fever Tree Indian Tonic / Rosa Pfefferbeeren

### THE JAPANESE

Roku Handcrafted Gin / Fever Tree Mediterranean Tonic / Grapefruitzeste

### DER BOTANIKER

The Botanist Gin / Fever Tree Premium Dry Tonic / Hibiskusblüte

🍷 13,9

## ALKOHOLFREI

### HOMEMADE GRAPEFRUIT LIMONADE

Grapefruit / Limette / Minze  
6,9

### HOMEMADE INGWER LIMONADE

Ingwer / Limette / Minze  
6,9

### SANTINO

Crodino / Ananas / Homemade Ginger  
6,5

## SHARING DINNER

### STARTER-SHARING

Beef Tatar vom Black Angus / Avocado-Variation  
Yellow Fin Tuna

\*\*\*

### CHATEAUBRIAND 450G

Das Feinste vom Black Angus Rinderfilet  
am Tisch flambiert und tranchiert

\*\*\*

### DESSERT-SHARING

Beignets / Tarte Tatin / Zweierlei Creme Brûlée  
Sorbet-Variation / Frische Früchte

69,-

p. Person

## BEILAGEN & SAUCEN

2 Beilagen und 2 Saucen sind beim Sharing Dinner enthalten

Knoblauchbaguette / Pimientos de Padron  
Caesar's Salat in der Tasse / Beilagensalat  
Kartoffelpüree mit Trüffel oder Schnittlauch  
Süßkartoffel gebacken mit Sour Cream  
Süßkartoffelfries / Kartoffelgratin  
Pommes Frites mit Rosmarin & Fleur de Sel  
Grenaillekartoffeln mit Pesto  
Glasiertes Gemüse / Speckbohnen  
Gratinierter Blattspinat mit Parmesan  
Lauwarmes Bete-Gemüse

---  
Demi-Glace / Trüffeljus / Pfeffer-Sauce  
Béarnaise / BBQ Sauce / Chili Lili  
Pommery-Mayonnaise / Kräuterbutter  
Trüffel-Mayonnaise

## WEINEMPFEHLUNG

### 2019 GRAUBURGUNDER „EDITION LA BOHÈME“

Neverland Wines / D / Rheinhessen  
4,9 / 9,5 🍷 36

### 2015 SAINT ÉMILION

Cabernet Sauvignon / Merlot  
Château Brun / F / Bordeaux  
7,9 / 15,8 🍷 59

Alle Preise sind Inklusivpreise in €.