

hør

KULINARIK & BAR

SNACKS

AUSTER garniert oder naturelle	Stk	7
	Trio	19
KAVIAR Schmand Nussbutter Brioche	30g	60
BACKHENDL PRALINEN mit Zitronenmayonnaise	Trio	7
WAFFELN - herzhaft Käse / Kartoffel Schmand Forellenkaviar		8
KÄSE AUSWAHL		15
Dörrobst Chutney karamellierte Haselnüsse Brot		

BIER

WINTERHUDER HELLES Christa Wiegert	0.33	5.4
FRUCHT GOSE - Saison Kehr wieder Brauerei mit Sylter Salz & Rhabarber verfeinert	0.33	7.6

ALKOHOLFREI

WEIN

SPARKLING RIESLING - alk.frei Leitz Rheingau	0.1	8.4 36
RIESLING - alk.frei Schmitges Mosel	0.1	8.4 36

BAR

SAUERKIRSCH & OOLONG - karbonisiert		13
Himbeerblatt Verjus		
WALDBEERE & ZITRONE - alk.frei		13
Rhabarber Grüner Tee		

BIER

INDIAN PALE ALE - alk.frei & malzig Kehr wieder Brauerei	0.33	5.4
--	------	-----

B A R

EMPFEBLUNG

Wir bieten eine Auswahl an Eigenkreationen
von unserem Bar Chef Moritz Schulte.

RHABARBER & SALBEI - karbonisiert	15
Wermut Aquavit Apfelquitte Bitters	
MIRABELLE & WALDMEISTER	15
Portwein Schaumwein Zitronenmelisse	
MAGNOLIE & MINZE	15
Sherry Mandarine Sauerampfer	
FICHTENSPROSSEN & JASMIN	15
Gin Port Campari	
BLAUBEERE & HONIG	15
Cognac Apfel Bitters	
GURKE & DILL	15
Kümmel Holunder Schafmilch	
JOHANNISBEERE & KAFFEE	15
Campari Sloe Gin Blutorange	
ROTE BEETE & HIMBEERE	15
Vodka Birne Limette	
BRENNESSEL & OLIVE	15
Genever Blutorange Eiweiß	
ERDNUSS & ERDBEERE	15
Roggen Whisky Rosé Wein Bitters	
PFLAUME & KAKAO	15
Calvados Portwein Minze	
KIRSCH & MOHN	15
Bourbon Sauerbier Kräuterlikör	

Auf Wunsch bereiten wir Drinks außerhalb der Karte zu.
Für eine individuelle Empfehlung gerne nachfragen.

WEIN

Für eine passende Empfehlung & offene Weine
aus der Speise Begleitung gerne nachfragen.

SCHAUM

CRÉMANT ROSÉ - Brut | Schmitges | Mosel '21 0.1 9.5 | 48

CHAMPAGNER - Brut | Champagne Mailly Grand Cru 0.1 17.5 | 98

WEISS

GRAUBURGUNDER | Schmitges | Mosel '23 8.2 | 37

KALKSTEIN - Riesling | Thörle | Rheinhessen '16 11 | 46

SAUVIGNON BLANC | Weisbrodt | Pfalz '22 9.5 | 42

PETIT CHABLIS - Chardonnay | La Chablisienne | Bourgogne '22 11.7 | 51

ROSÉ

N°1 ROSÉ - Grenache & Cinsault | Dom. Pey Blanc | Provence '22 10 | 44

SANCERRE ROSÉ - Pinot Noir | Dom. Fouassier | Loire '19 11.5 | 50

ROT

PINOT NOIR ASSELHEIM | Matthias Gaul | Pfalz '21 9.7 | 42

BARBERA APPASSIMENTO | Villa Pani | Piemonte '21 9.2 | 40

CABERNET SAUVIGNON | Emilio Valerio | Navarra '18 10 | 44

WEINKARTE

Bitte scannen oder nachfragen.



Glas-Ausschank 0.15 l
Flaschen-Ausschank 0.75 l

Jahrgangsänderungen vorbehalten. Alle Preise in Euro. Ausschließlich Kartenzahlung.
Für Informationen zu Allergenen fragen Sie bitte unser Personal.

hoer

KULINARIK & BAR

BAR AM SONNTAG

Wir bieten eine Auswahl an Eigenkreationen & Spezialitäten
von unserem Bar Chef Moritz Schulte.

EMPFEHLUNG

RHABARBER & SALBEI - karbonisiert	15
Wermut Aquavit Apfelquitte Bitters	
MIRABELLE & WALDMEISTER	15
Portwein Schaumwein Zitronenmelisse	
MAGNOLIE & MINZE	15
Sherry Mandarine Sauerampfer	
ROTE BEETE & HIMBEERE	15
Ketel One Vodka Birne Limette	
PFLAUME & KAKAO	15
Calvados Portwein Minze	

WOCHEN SPEZIAL

YUZU & VANILLE	15
Tanqueray Ten Gin Wermut Enzian	
DILL & GRAPEFRUIT - karbonisiert	15
Don Julio Tequila Krause Endivie Salz	
APRIKOSE & BUTTERMILCH	15
Singleton Scotch Zitrone Rotwein	

Auf Wunsch bereiten wir Drinks außerhalb der Karte zu.
Für eine individuelle Empfehlung gerne nachfragen.