

<b>SPEISEN</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>Portion</b>
<i>Gemischter Blattsalat franz. oder ital. Sauce</i>	10.50	
<i>Friseesalat an Käsesauce mit Jamon Serrano Streifen</i>	14.00	
<i>Jamon Serrano mit Chorizo picante</i>	16.50	26.50
<i>Jamon <b>Pata Negra</b> (Eichelschinken) Jabugo *5Jotas</i>	26.00	52.00
<i>Antipasto/ Tapas Variados</i>	11.00	
<i>Hummersuppe</i>	16.50	
<i>Thai-Currysuppe mit Crevetten (<b>sehr scharf</b>)</i>	14.50	
<i>Schnecken mit Kräuterbutter</i>	18.50	
<i>Crevetten mit Knoblauch Olivenöl und Peperoncini</i>	19.50	
<i>Rindsfilet-Carpaccio mit Basilikumöl</i>	18.50	29.50
<i>Blue Marlin Carpaccio mit Wasabischaum</i>	16.50	26.50
<b>Rauchlachstartar</b> an Sauerrahmsauce mit Toast	15.50	25.50
<i>Entenleberterrine kalt, Toast <b>1dl BA Riesl. Mosel 11.-</b></i>	25.50	
<i>Tartar <b>mild oder scharf</b> mit Toast und Butter</i>		26.00
<i>Tartar leicht <b>angebraten</b> mit Toast und Butter</i>		29.50
<i>Tartar <b>Steiermark</b> mit Kürbiskernöl</i>		28.50
<i>Tartar <b>Toskana</b> mit Parmesan und Aceto Balsamico</i>		29.50
<i>Tartar mit <b>Trüffelöl oder Oliven-Citronenöl</b></i>		29.50
<i>Tartar <b>Olio Aglio Cipolle e Peperoncini</b></i>		32.00
<b>WEISSWEINE IM OFFENAUSSCHANK</b>		<b>1 DL</b>
<b>Prosecco Cuner Le Culture</b>		9.50
<i>Fechy Societe Vinicole Perroy</i>		5.00
<i>Arneis Terre da Vino Piemont 05</i>		7.00
<i>Chardonnay Terre da Vino Piemont 05</i>		6.50
<i>Sauvignon Blanc fruchtig Alain Brumont Madiran 06</i>		6.50
<i>Sauvignon Blanc trocken Dourthe No 1 Bordeaux 04</i>		7.00
<i>Riesling Auslese Bernkastler Doctor Mosel 01</i>		7.50
<i>Grüner Veltliner Federspiel Knoll Wachau 06</i>		7.80

Riesling trocken Forster Ungeheuer von Buhl Pfalz 01 7.00

## **SPEISEN**

**Vorspeise Portion**

Gemüse-Kartoffelgratin mit Käse oder <b>Hot-Thai-Curry</b>	24.00
Crevetten an <b>Hot-Thai-Curry</b> oder <b>Knobli</b> Reis	38.00
Gebratene Entenbrust Orangensauce Kefen u. Nudeln	36.50
Kalbsleberli mit Gemüse und Röstikroketten	36.00
Zürigeschnetztes vom Kalb mit Röstikroketten, Gemüse	37.50
Lammfilet an Senfsauce mit Kartoffelgratin u. Gemüse	38.50
Kalbscordonbleu mit Käse Gemüse und Frites	41.00
Entrecote Cafe de Paris <b>oder</b> Senfsauce und Frites	39.50
Pferdefilet mit Kräuterbutter Kartoffelgratin Gemüse	41.00

## **Hausgemachte Teigwaren**

Taglierini Olio Aglio e Peperoncini	15.50	21.00
Tagliatelle Arrabiata (sehr scharf)	15.50	22.00
Tagliatelle con Salmone (Lachs)	16.50	23.00
Hausgemachte Ravioli mit Kalbfleisch und Salbeibutter	19.50	29.50

## **Rotweine im Offenausschank**

**1dl**

Pinot Noir Valais <b>oder</b> Clevner vom Zürisee	5.00
<b>Rosé</b> Chateau Bellevue La Foret Merlot/Cab./Syrah 05	5.50
Barolo Gianolio Fossano 2000	8.50
Tinto Casa Tempranillo/Grenache Utiel Requena 2003	6.00
Rioja Reserva Bodegas Beronia 2000	8.00
Ripasso Valpolicella Lenotti Veneto 2004	7.50
Château Bouscassé( fruchtig,kräftig)Brumont Madiran04	7.50
Château Tronquoy-Lalande Saint Estephe 1999	8.50

## **Französische Weichkäse**

*Brie, Münster, Epoisses, Schafkäse etc.*

<i>1 Sorte/ 2 Sorten</i>	<i>12.00</i>	<i>17.50</i>
<i>3 Sorten/ 4 Sorten</i>	<i>19.50</i>	<i>24.50</i>
<i>Grosser Käseteller mit 6 Sorten</i>		<i>29.00</i>

## **Dessert**

<i>Crema Catalana</i>		<i>10.00</i>
<i>Zimtparfait mit warmen Rotweinzwetschgen</i>		<i>11.50</i>
<i>Hausgemachte Schokoladenmousse m. Himbeersauce</i>		<i>12.50</i>
<i>Warme Crepes mit Rotweinzwetschgen</i>		<i>11.50</i>
<i>Zitronensorbet mit Wodka, Champagner oder Limoncello</i>		<i>14.00</i>
<i>Sorbet-Palette auf Früchtecoulis</i>		<i>13.00</i>
<i>Tarte tatin (warmer Apfelkuchen mit Vanilleglace)</i>		<i>13.50</i>
<i>Vanilleglace mit Kürbiskernöl aus der Steiermark</i>		<i>9.50</i>
<i>Eiercognacglace mit Ristretto</i>		<i>8.50</i>

## **Süssweine**

<i>Riesling <b>BA</b> Longuicher Herrenberg Heinen Mosel 02</i>	<i>1 dl</i>	<i>11.00</i>
<i>Chateau Laberè Sauternes 2000 <b>Offenausschank</b></i>	<i>1 dl</i>	<i>11.00</i>
<i>Welschriesling <b>Eiswein</b> M. Haider Illmitz 01</i>	<i>3.75</i>	<i>55.00</i>
<i>Riesling <b>BA Kobener Weissberg</b> Schleinitz Mosel</i>	<i>3.75</i>	<i>59.00</i>
<i>Bouvier <b>TBA</b>, M. Haider, Illmitz 97</i>	<i>3.75</i>	<i>55.00</i>
<i>Welschriesling <b>TBA</b>, M. Haider, Illmitz 95</i>	<i>3.75</i>	<i>58.00</i>
<i>Riesling <b>TBA</b>, M. Haider, Illmitz 98</i>	<i>3.75</i>	<i>59.00</i>
<i>Riesling <b>BA Longui. Herrenb.</b> Ulli Heinen Mosel 02</i>	<i>3.75</i>	<i>45.00</i>
<i>Grüner Veltliner <b>Auslese Knoll</b> Wachau 2000</i>	<i>5.00</i>	<i>75.00</i>
<i>Don Pedro Ximenes Montilla_ Morenes joven</i>	<i>3.75</i>	<i>29.00</i>
<i>Don Pedro Ximenes Montilla-Morenes <b>1972</b></i>	<i>3.75</i>	<i>43.00</i>
<i>Château Laberè Sauternes 2000</i>	<i>7.5</i>	<i>59.00</i>
<i>Château Rieussec, Sauternes 1987</i>	<i>7.5</i>	<i>84.00</i>

**Château D`Yquem, 1<sup>er</sup> Cru Sauternes 1976** 7.5 600.00

**Rotweine Frankreich** **Jg. 150 cl 75 cl**

*Nuits St.Georg 1er cru Les Damodes, Lecheneaut* 01 99.00

*Cotes de Nuits-villages, Denis Bachelet* 01 60.00

*Domaine Chevalier, Cru Classe, Graves* 99 110.00

*Chateau Pichon-Longueville Baron, Pauillac* 99 119.00

*Chateau Leoville Poyferre, St. Julien* 99 98.00

*Chateau Sociando-Mallet, Haut-Medoc* 99 90.00

*Couvent du Jacobin, St.Emilion, Grand Cru* 99 85.00

*Chateau Moulin Haut Larroque, Fronsac* 98 150.00

*Château Tronquoy-Lalande St.Estèphe* 99 59.00

*Château Reysson Réserve Haut-Médoc* 03 56.00

*Château Clos de Salles Pomerol* 01 66.00

*Hermitage Cuvée « Emile » Dom.Remizieres \*\*\** 01 99.00

*Mas du Soleilla Reserve 90 %Syrah 10%Mourv .* 01 93.00

*Chateauneuf du Pape Clos du Pape P.Avril* 02 69.00

*Chateauneuf Gaston Phillipe **La Gardine*** 98 150.00

*Château Montus **Cuvée Prestige** Brumont* 00 79.00

*Chateau Bouscasse «**Vieille Vigne**» Brumont* 00 69.00

*Château Mourges du Grès **Syrah/Grena.** Nimes* 04 59.00

**Rotweine Österreich**

*St.Laurent Gernot Heinrich Burgenland* 05 56.00

*Cuvée Kerschbaum **BF/ZW/CS/M 12M.Barrigue*** 03 92.00

**Rotweine Spanien** **Jg. 150 cl 75 cl**

<i>Rioja Reserva Bodegas Beronia</i>	00	56.00
<i>Vino Ardanza Reserva Rioja Bodegas Rioja Alta</i>	99	72.00
<i>Rioja <b>Graciano 100%</b> Bodega Navajas</i>	00	59.00
<b>Pesquera</b> <i>Ribera del Duero</i>	03	78.00
<i>Sastre Crianza Ribera del Duero</i>	02	80.00
<i>Teofilio Reyes <b>Reserva</b> Ribera del Duero</i>	00	95.00
<i>Teofilio Reyes Reserva <b>MAGNUM</b></i>	00	180.00
<i>Sastre Cruz Pago de Santa <b>Especial</b> Rib.Duero</i>	01	95.00
<b>El Valtuille</b> <i>(Mencia100%) Bierzo Castro Ventoza</i>	01	97.00
<i>Terra do Zambujeiro Alentejo <b>Portugal</b></i>	03	93.00

### **MANZANILLA/SHERRY**

<i>Hijos Rainera P. Marin, SanLucar Barrameda</i>	37.5 cl	24.50
---	---------	-------

### **PORTO**

<b>Porto Calem Quinta Foz VINTAGE</b>	96	99.00
<b>Porto Quinta do Castelinho VINTAGE</b>	94	80.00