

Saisonale Menuvorschläge Januar / Februar 2023

Menu I

Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel
Steinchampignons
Kräuteröl und Croûtons
Brot und Butter
10,75 €

Kalbsroulade
Salbeivelouté, glasierter Wirsing
Kartoffel-Kerbel-Purée
26,50 €

Apfel-Ingwer Sorbet
weißes Schokoladen-Küchlein
Kiwi-Mosaik
Feingebäck
10,50 €

Preis pro Person 47,75 €
Couvert pro Person 2,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

	außer Haus	im Haus
<u>Weißwein</u>		
Nr. 90 2021er Grauer Burgunder Gutswein, trocken Weingut Frhr. von Gleichenstein Oberrotweil, Baden	9,50 €	38,50 € Alk. 13,0% vol.
Nr. 160 2020er Grüner Veltliner Kremser Weinberge Weingut Türk Stratzing, Kremstal	10,50 €	39,50 € Alk. 12,5% vol.
Nr. 175 2021er Sauvignon Blanc Oxford Landing Estate Barossa Valley, South Australia	9,50 €	38,50 € Alk. 10,5% vol.
<u>Rotwein</u>		
Nr. 192 2019/2020er Lemberger VDP.GUTSWEIN, trocken Fürst Hohenlohe Oehringen Öhringen Verrenberg, Württemberg	9,25 €	38,00 € Alk. 13,0% vol.
Nr. 665 2018/2020er Pinot Noir Domaine de Valmoissine Louis Latour Beaune, Bourgogne	11,50 €	42,00 € Alk. 13,5% vol.
Nr. 706 2020er Primitivo Quota 29 Salento IGT Vini Menhir Salento Minervino di Lecce, Apulien	10,50 €	39,50 € Alk. 14,0% vol.
<u>Dessertwein</u>		
Nr. 980 2018er Eiswein vom Grünen Veltliner 1/2 Flasche Weingut Türk Stratzing, Kremstal	25,50 €	45,00 € Alk. 13,0% vol.

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

Liebe Gäste,

aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie um die Wahl eines **einheitlichen Menus** für Ihre Gäste.

Selbstverständlich gehen wir auf Ihre Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien ein und informieren Sie über sämtliche bei der Zubereitung verwendeten Zusatzstoffe.

Preis- und Produktänderungen vorbehalten! Aufgrund der aktuellen Lage behalten wir es uns vor, Preise ggf. tagesaktuell anzupassen. Sollten einzelne Lebensmittel nicht verfügbar sein, so würden wir Ihnen ein ähnliches bzw. gleichwertiges Produkt empfehlen und servieren. **Wir danken für Ihr Verständnis!**

Für Fragen stehen wir selbstverständlich immer gerne zur Verfügung: 040/450 15 50

Saisonale Menuvorschläge Januar / Februar 2023

Menu II

Gourmetsalat
mit gebackener Wildgeflügelpraline
Preiselbeer-Marmelade
Brot und Butter
17,00 €

Rote Bete-Pastis-Suppe
mit Birnenwürfel und Falafel
11,50 €

Maispouardenbrust im Nachkleid
Portweinjus
gebratenes Gemüse mit Avocadowürfeln
Steckrüben-Kartoffelgratin
27,50 €

Zitronengras-Brûlée
glasierte Grapefruitfilets
Granatapfel-Espuma
Feingebäck
11,00 €

Preis pro Person 67,00 €
Couvert pro Person 2,00 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

Weißwein

Nr. 11 **2021er Scharzhofberger** 15,50 € 48,00 €
Riesling VDP.GROSSE LAGE, feinherb Alk. 10,50% vol.
Weingut Reichsgraf von Kesselstatt
Morscheid, Saar

Nr. 75 **2021er Würzburger Pfaffenberg** 14,00 € 46,00 €
Grauer Burgunder Alk. 13,0% vol.
VDP.ERSTE LAGE, trocken
Bürgerspital zum Hl. Geist
Würzburg, Franken

Roséwein

Nr. 182 **2021er Cep D'Or** 12,00 € 43,00 €
Cinsault, Grenache Alk. 13,0% vol.
Les Maîtres Vignerons de Saint Tropez
Gassin, Provence

Rotwein

Nr. 195 **2020er Würzburger Stein** 19,00 € 56,50 €
Blaufränkisch R Alk. 13,0% vol.
VDP.ERSTE LAGE, trocken
Bürgerspital zum Hl. Geist
Würzburg, Franken

Nr. 443 **2016er Château Fourcas Dupré** 18,00 € 53,50 €
Cru Bourgeois Supérieur Alk. 13,0% vol.
Listrac Médoc, Bordeaux

Nr. 660 **2020er St. Amour** 13,00 € 45,00 €
Jean-Marc Lafont Alk. 13,5% vol.
Lantignié, Beaujolais

Dessertwein

Nr. 804 **2020er Schloss Vaux Rosé, Brut** 16,90 € 59,00 €
Eltville, Rheingau Alk. 12,0% vol.

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

Saisonale Menuvorschläge Januar / Februar 2023

Menu III

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln winterliches Salatbouquet im Gurkenkleid Brot und Butter ***	15,50 €
Waldpilzessenz mit Fasanenklößchen ***	halbe Tasse 8,00 € (Ganze Tasse 12,00 €)
Skreimedaillon auf Grünkohl Bacon-Velouté, Senfsaat-Kaviar ***	19,75 €
"Moscow Mule" Sorbet mit Vodka ***	8,25 €
Pfeffersteak vom Hirsch im Speckmantel Ginrahmsauce, Spitzkohl mit Kronsbeeren Spätzle ***	Menuportion 28,50 € (Ganze Portion 38,00 €)
Birnen-Tarte mit karamellisierten Walnüssen Tonkabohnen-Eiscreme Feingebäck	11,50 €
Preis pro Person Couvert pro Person	91,50 € 2,00 €

<u>Unsere Weinempfehlung dazu:</u>	außer Haus	im Haus
<u>Weißwein</u>		
Nr. 30 2020er Geheimrat >J< Riesling Spätlese, trocken Weingüter Geheimrat J. Wegeler Oestrich-Winkel, Rheingau	27,50 €	74,50 € Alk. 12,5% vol.
Nr. 106 2021er Pouilly-Fumé Les Champs de Cri (Vieilles Vignes) Marc Deschamps Pouilly-sur-Loire, Loire	17,00 €	51,00 € Alk. 14,5% vol.
Nr. 178 2022er Sauvignon Blanc Cloudy Bay Marlborough, Neuseeland	25,50 €	69,50 € Alk. 25,5% vol.
<u>Rotwein</u>		
Nr. 197 2020er Malbec Nr.1970 Hades trocken Fürst Hohenlohe Oehringen Öhringen Verrenberg, Württemberg	34,50 € Magnum 72,00 €	86,00 € 170,00 € Alk. 13,0% vol.
Nr. 734 2015er Baron de Ley Nr. 735 Gran Reserva >Viña Imas< Mendavia, Rioja	23,00 € Magnum 49,50 €	65,00 € 128,00 € Alk. 13,5% vol.
Nr. 778 2018er Bin 169 Cabernet Sauvignon Penfolds, Nuriootpa Coonawarra, South Australia	197,00 €	280,00 € Alk. 14,5% vol.
<u>Dessertwein</u>		
Nr. 927 2016er Schloss Vollrads 1/2 Flasche Riesling Auslese Weingutsverwaltung Schloss Vollrads KG Oestrich-Winkel, Rheingau	24,50 €	53,00 € Alk. 7,5% vol.

(Alle Weine enthalten Sulfite.)

Saisonale Menuvorschläge Januar / Februar 2023

Winter Special 2023

Holsteiner Grünkohl
mit Kasseler, Kochwurst und Speck
karamellisierte Kartoffeln 21,00 €

Vegetarische und vegane Alternativen

Gebratene Aubergine im Kartoffelmantel
Koriander-Joghurt-Dip, Tomatenconcassé
buntes Pilz-Gemüse, Zitronenöl 21,00 €

Geflämmter Tofu-Spieß
Sojacrème
gegrillte Ananas, Broccolino
Sesamnudeln 22,00 €

Fisch-Alternativen

Gebratenes Lachsfilet
Dillvelouté, Zuckerschoten-Kohlrabi-Gemüse
cremige Polenta 28,00 €

Gedämpfte Seezungenröllchen
mit Spinatfüllung
Brunnenkresse-Beurre blanc
Safranmöhren, Kartoffel-Pastinaken-Purée 35,50 €

Save the Date!

Unsere Weinmesse 2023 kommt zurück!

Sie sind ein Weinliebhaber und neugierig, was die
Winzer und Ihre neuen Jahrgänge zu bieten haben?
Dann dürfen Sie unsere Weinmesse 2023 nicht verpassen!

Am **Samstag den 24. März**, können Sie ab mittags
nicht nur den Blick auf die Außenalster genießen,
sondern auch auf unserer **Weinmesse** unsere Winzer persönlich
kennnenlernen und dabei die angebotenen Weine verkosten.

Sie benötigen noch ein Geschenk oder gönnen sich selbst
gerne einmal ein gutes Essen und den passenden Wein?

Am Abend des **23. und 24. März** laden wir Sie herzlich ein,
ein besonderes **Weindegustationsmenüs** zu genießen.
Es werden je zwei korrespondierende Weine zu jedem Gang von den
jeweiligen Winzern präsentiert. So können Sie die Vielfalt
von Wein und Essen selbst entdecken und entscheiden,
welcher Wein Ihr Favorit ist.

Anmeldungen für die Menüs nehmen wir ab sofort gerne entgegen.