Beuster

Austern

Gillardeau N°3
Serviert mit Mignonette
½ Dutzend (6 Stk.)
32,5



Aperitifs

Kir Royal 14
champagner, crème de cassis

Americano 12,5
campari, roter wermut, soda

Cynar Spritz 11,5
cynar, prosecco, soda

Negroni Sbagliato 12,5
campari, roter wermut, prosecco

0,15 0,5

Hauswein

Weiss · Petit Pinot Gris ..... 7 | 21
Jülg · Pfalz, DE
gelbe früchte, elegant, feiner nachhall

Rot · Merlot ..... 7 | 21
Sieur d'Arques · Languedoc, FR
weich, samtig, dunkle beeren, pflaume

0,75

Naturwein

Pét-Nat Weiss 39
Nature's Calling · Pfalz, DE
prickelnd, frisch, fruchtig, unfiltriert

Pét-Nat Rosé 39
Nature's Calling · Franken, DE
prickelnd, fruchtig, herb, unfiltriert

Hellrot 41
Nature's Calling · Berlin, DE
gekühlter rotwein, rote beeren, rauchig, elegant

0,75

Champagner

Carte Verte Brut 85
Cristian Senez · Côte des Bar, Champagne, FR

TER Blanc 105
Philippe Gonet · Champagne, FR

• Küche •

Marinierte Oliven 4
Pommes Frites mit Aioli 6
Hausgemachtes Brot und Butter 4

Vorspeisen

Calamaretti 18
mit 'Nduja, Kapern und Grapefruit

Beef Tataki 17
mit Ponzu und Knoblauchchips

Steak Tatar 16
mit Sauce tartare, Schalotten und Eigelbkonfit

Sexy Fries 16
mit Trüffelmayo, Parmesan und gehobeltem Trüffel

Burrata 15
mit Hokkaido-Kürbispüree und Nori

Artischocke 14
mit Vinaigrette

Herbstsalat 14
mit Little Gem, Feta, Dill, karamellisierten Pekannüssen, gelben Tomaten, Blaubeeren und Dijon-Dressing

Wilder Brokkoli 12
mit Labneh und Za´atar

Pimientos de Padrón 8
mit Amalfi-Zitrone und Meersalz

Hauptgerichte

Rumpsteak 35
240g argentinisches Striploin mit Sauce du jour

Trüffelravioli 28
mit Parmesanfondue und gehobeltem Trüffel

Jakobsmuscheln 28
mit Safran-Beurre blanc, Grünkohl und Topinambur-Chips

Pulpo 26
mit Süsskartoffelpüree und Goji-Beeren

Zanderfilet 26
mit karamellisierten Zwiebeln mit Bockshornklee, Kartoffelpüree und Zitronenbuttersauce

Moules Marinières 21
mit Estragon und Fenchel-Confit
mit Pommes Frites 26

Moules Provençale 22
mit Tomatensauce, Basilikum und Knoblauch
mit Pommes Frites 27

Spitzkohl 20
mit Miso-Beurre-noisette, Birne, Mandeln und Chiliflocken

Desserts

Crème brûlée 9
Mousse au Chocolat 9

• Allergeninformationen auf Anfrage •

Crémant

Crémant de Bourgogne brut
0,15l | 7,5
0,75l | 34

0,15 0,75

Weisswein

Blanc de Noir ..... 8 | 36
Seckinger · Pfalz, DE
saftig, frisch, animierend, hellgelbe frucht und feiner roter pfeffer

Grauburgunder ..... 8 | 36
Borell-Diehl · Pfalz, DE
fruchtig, cremig und ausgewogen

Riesling ..... 8,5 | 38
Crass "Erbacher Riesling" - Rheingau, DE
frisch, steinfrüchte, frühlingsblüten, trocken

Côtes du Rhône Blanc ..... 9,5 | 43
Chenivesse & Fils „Le Soleillant" · Rhône, FR
floral, feine fruchtaromen, weisse blüten und mineralisch

Rosé

Pinot Noir ..... 8 | 36
Seckinger · Pfalz, DE
rote beeren, frisch, fruchtbetont

Corail ..... 9,5 | 43
Château de Roquefort · Côtes de Provence, FR
himbeere, zitrus, feine kräuternoten

Orange

Brisat-Vermell Oníric ..... 8,5 | 38
Entre Vinyes · Penedès, ES
würzig, herb, orangenschale

Wild & Orange ..... 9,5 | 43
Arno Schembs · Rheinhessen, DE
zitrusschale, reife früchte, feine kräuternoten

Orange ..... 9 | 41
Nature's Calling · Berlin, DE
floral, würzig, aromatisch, strukturiert, trocken

Rot

Côtes de Bordeaux ..... 8,5 | 38
Château Peyredoulle · Bordeaux, FR
rote kirschen, brombeere, florale noten

Pinot Noir ..... 9 | 41
Feth-Wehrhof · Rheinhessen, DE
rote beeren, cassis, süssholz, feine würze

Côtes du Rhône ..... 9 | 41
Famille Perrin · Rhône, FR
kirsche, pflaume, vollmundig, fruchtbetont

Primitivo 1954 ..... 9,5 | 43
Cantina Paradiso · Apulien, IT
dunkle kirschen, reife pflaumen, feine gewürznoten