

Unsere Abendkarte

Unsere Aperitif – Empfehlung:

„WINTERSPRITZ“ mit Aperol, Winterapfel und Prosecco Spumante
aufgegossen 0,1l– 4,50 €
Glas Champagner „ Brut“ – 9,90 €

Wochenempfehlungen:

„Veggie- Vegan°

**Gemüsestrudel aus dem Backofen/ Tomaten-
Basilikumsoße/ Cima de rapa/ Borlottibohnen
18,00 €**

„Stroganoff“ - der Küchenklassiker

**Zartes Black Angus Rinderfilet in Streifen/ Rahmsoße mit
Creme Fraiche, Dijonsenf, Gürkchen und Schalotten
verfeinert/ kleine Rösti mit roter Beete/bunte Salate
24,50 €**

„Lammrücken gegrillt“

**Zartes Lammrückenfilet „ Silver Farm“ mit Olivenöl und
Pfeffer mariniert/ buntes Grillgemüse/ mediterranes Püree
mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Oliven/
Thymian- Knoblauchjus
29,50 €**

„Two share“

„Chateaubriand für zwei“

**Vorab zwei bunte Wintersalate-
dann Black Angus Rinderfilet „Mittelstück“ am Stück
gebraten, am Tisch auf einer Platte serviert, mediterranes
Gemüse, Sauce Bernaise und Gratinkartoffeln
pro Person 30,00 €**

Weinempfehlung:

**Monkytonk 2018 Dr. Heigel Zeil am Main- der frische
fränkische wein- Müller Thurgau
Glas 0,1l 3,80 € 0,2l 6,80 €**

**Tenuta Caparzo Toscana rot Italien
Sangiovese 2018; Ein fruchtig und würziger Wein,
herzhaft, weich und rund mit einem schönen Abgang
welcher an Brombeeren, Himbeeren und voll reife Kirschen
und Pflaumen erinnert.
Glas 0,2l 6,90 € Flasche 25,00 €**

**Castelari Beraglio Gavi SalluVII 2018
Cortese; Sein atemberaubender Duft erinnert an frische Äpfel,
reifes Steinobst sowie feinste, weiße Blüten. Im Geschmack hat
der feinfruchtige Noten von frischer Birnen, Zitronen sowie
süßer Litschi.
Glas 0,1l 3,80 € 0,2l 6,80 € Flasche 26,50 €**

**Finca Constancia Selección DO 2014
Tempranillo; Das Bukett beerig, würzig, elegant mit zarten
Röstnoten. Am Gaumen dann ebenfalls beerig mit intensiven
Noten nach Pflaume und Cassis.
Glas 0,2l 7,50 € Flasche 28,50 €**

Suppen - Vorspeisen - Pasta

**Thaicurry- Kokos- Ingwer Suppe mit geröstetem Sesam und
geräucherter Entenbrust**

7,90 €

Dötzer`S Fischsuppe nach apulischem Rezept

9,90 €

**Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen, kleinen Tomaten und
gratinierten Ziegenkäse in Balsamicovinaigrette**

10,90 €

**Carpaccio von der roten Beete mit einer Trüffelvinaigrette und
gebröseltem Ziegenkäse**

11,90 €

**Zweierlei vom heimischen Saibling mit grünem Apfel,
Feldsalat und Kren**

13,90 €

**Carpaccio vom Sashimi- Thunfischfilet mit Limette, Soja und Sesam
mariniert dazu ein Kressemix und Wasabi**

13,90 €

**Antipasti – Vorspeisen – Teller
mit 9 verschiedenen Spezialitäten unserer Küche**

13,90 €

(auch zum Teilen für mehrere Personen auf Platte serviert)

**Carpaccio vom Rinderfilet – mit gratiniertem Ziegenkäse,
Rucola und Trüffelhonig**

14,90 €

Beste „Wagyu Pastrami“ mit Avocado und Trüffelmayo

14,90 €

**(Unsere Pastrami im American Style besteht aus gepökeltem und
geräuchertem Wagyu Beef)**

**Rote Wildgarnelen mit kanadischen Wild-
Jakobs Muscheln und Mango- Hollandaise,
serviert auf Sesam- Algensalat, rosa Ingwer und Wasabimayo
16,90 €**

**vegetarisch:
Gefüllte Trüffelnocchi in einer Parmesanage mit
Pinienkernblattspinat, Ofentomaten und gehobeltem schwarzem
Wintertrüffel
18,90 €**

Hauptsächlich:

**Geschmorte „Ochsenbackerl“ in Portwein- Pfeffersoße mit
getrübtem Sellerie- Kartoffelstampf und wildem Broccoli
19,90€**

**Unser Klassiker:
„Wiener Schnitzel“ -2 knusprige Schnitzel vom zarten
Kalbsrückenfilet in aufgeschäumter Butter gebraten, dazu
Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat
21,90 €**

**Unser Steak special!
Tagliata vom Black Angus Rumpsteak
(ca. 200 g - gegrillt und in Tranchen geschnitten)
serviert auf Rucolasalat, Kirschtomaten und Parmigiano
- dazu Rosmarinkartoffeln sowie lang gelagerter
Balsamico aus Modena
23,90 €**

**Wilderer Teller „Deluxe“
zartes Hirschrückenfilet und geschmorte Rehkeule in
Preiselbeerrahm, dazu einen Bayreuther Klob, Haselnuss- Spätzle
und Cassis- Blaukraut
22,90 €**

Barbarie Entenbrust

in Himbeer- Balsamico Soße mit Orangen- Tajarinpasta, grünem Spargel und wildem Blumenkohl

22,90 €

„New York Strip Steak „

Bestes Roastbeef von Jacks Creek Farm ca. 250 g, flambiert mit Whisky- Kräuterbutter, Gratinkartoffeln, scharfer BBQ- Zwiebelmarmelade, Wasabi- Aioli und bunten Salaten

26,90 €

„Surf & Turf“

Argentinisches Top Rinderfilet- Steak (ca. 200 gr.) mit 3 Stück gebratenen Knoblauchgambas, einem Kartoffelgratin und überbackenem grünem Parmesanspargel

33,00 €

Fischgerichte

Zanderfilet

auf der Haut knusprig gebraten, serviert in einer Franken- Rieslingsoße, dazu ein Kren-Kartoffelstampf, feine Balsamicolinsen und rote Beete

23,90 €

Filets vom Wolfsbarsch

in Gardasee Olivenöl gebraten, dazu eine Limettenhollandaise, toskanische Borlottibohnen und gefüllte Trüffelnocchi

24,90 €

Schwarzes Island Heilbutt Filet

mit feiner Purple Curry Soße, Chili-Papaya- Paprika- Gemüse sowie Sesam- Soja Pak Choi

24,90 €

**Wenn Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter
Für Menü- bzw. Beilagen Änderungen erlauben wir uns 2,50 € zu berechnen!**

Desserts

„Espresso Affogato“

Heißer Espresso mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis und
Orangenbitterlikör

7,90 €

„Zwetschgenröster“

mit weißem und schwarzem Schokoladen Parfait, gerösteten
Mandeln und Südtiroler Bombardino

8,50 €

Espresso- Creme Brulee

mit Karamell- Schokolade und hausgemachten Glühweineis

8,50 €

Frutti di Bosco- Tiramisu

mit feinem Waldbeerenragout, Mascarponecreme, Amarettini und
Aprikosenpüree

8,80 €

Süße Winternaschereien

unser bunter Dessertteller!

9,90 €

Unsere Sorbet Varianten – bitte wählen Sie Ihre Sorten aus:

Mango-Kokosnuss
Cassis, Passionsfrucht
Himbeere
Zitrone
Mandarine

2,90 € pro Kugel /Sorte !

mit Prosecco „Spumante“ aufgefüllt 3,50 € extra

Große Kugel Zitronensorbet mit Wodka 6,80 €

Feine Käsevariation mit Feigensenf und Trüffelhonig

8,90 €

Feine und edle Grappe

Cà dei Frati I Frati Grappa di Lugana- Gardasee

Von edlem weichen Trester aus reifen Trauben nimmt der Cà dei Frati I Frati Grappa di Lugana seine einzigartige Persönlichkeit, seinen zarten Duft und weichen Geschmack. Nach mehreren, behutsamen Destillationsdurchläufen bei niedriger Temperatur im Kupferkessel ist der Grappa trocken wie es die Tradition vorschreibt, ganz klar in der Farbe und angenehm duftend nach Lakritze und Honig. Er bewahrt das Aromenprofil der Trebbiano-Traube und ist an Weichheit sowie Eleganz kaum zu übertreffen.

Gl. 6,80 €

„My Grappa“Lorernzo Inga Barrique Piemont

Trester aus Nebbiolo, Barbera, Dolcetto weich mit einer schönen Frucht und zarten Vanillearomen.

Gl. 5,80 €

Grappa Poli Sarpa Barrique

Es entfalten sich zu diesem vollmundigen Riserva, vielschichtige Aromen von exotischen Früchten, Zitronen, würzigem Lakritz und einem Hauch von Vanille.

Gl. 7,50 €

Grappa di Tignanello Antinori Toskana

aromenreicher Grappa aus Cabernet und Sangiovese, mild und rund im Geschmack, Bouquet von Nüssen und Röstaromen.

Gl. 8,50 €

Grappa Poli Cleopatra Moscato Oro

Der edle Grappa zeichnet sich durch ein Zusammenspiel lieblicher Aromen aus. Frische Früchte und zarter Honig treffen aufeinander und dominieren den Gesamteindruck des Grappas.

Gl. 9,50 €

Altesino Grappa di Brunello Riserva

Der Trester aus Sangiovese Trauben hat eine Bernsteinfarbe, ein komplexes Bouquet von Vanille und trockenen Früchten. Am Gaumen ist er einladend warm.

Gl. 9,50 €

Grappa Pisoni aus dem Trento

Der Trentiner Grappa Schweizer umfasst die besten Eigenschaften der verschiedenen, aus einer einzigen Rebsorte hergestellten Grappas, die fachmännisch zu einem duftenden Cuvée zusammengestellt werden. Das originelle Etikett, das "eigens" dafür vom Künstler Riccardo Schweizer entworfen worden ist, fasst die starke Persönlichkeit und die Fülle an Nuancen, Düften und Geruchsempfindungen zusammen. Das Bukett erinnert an Golden Delicious Äpfel und Williamsbirne.

Gl 5,80 €



LANTENHAMMER
Distillerie

Zwetschgenbrand

Er schmeckt glatt elegant und frischfruchtig im Abgang. Der ideale Digestif nach kräftigen Wildgerichten oder perfekter Begleiter von Desserts.

Gl. 2cl 5,50 €

Mirabellenbrand

Die kleinen gelben Pflaumen für den Marillenbrand werden im lothringischen Raum bei Nancy und Metz in kleineren Familienbetrieben angebaut und geerntet. Ein kleiner Teil kommt auch aus Franken in der Gegend um Randesacker. Betörender Duft nach reifen Zwetschgen. Sehr aromatisch am Gaumen, mit sommerlichen- süßen Aromen nach Zwetschgen. Intensives und anhaltendes Finish.

Gl. 2cl 5,50 €

Haselnussgeist

Der Haselnussgeist entwickelt ein wunderbar feines und vielschichtiges Nussaroma in der Nase, ist angenehm mundfüllend mit klarem Nachhall der aromatischen Früchte.

Gl. 2 cl 5,50 €

Rote Williamsbirne

Das Aroma des Lantenhammer rote Williamsbirne ist unglaublich frisch und intensiv, was einem eine Vorahnung auf den herausragenden Geschmack des Destillats gibt. Der Geschmack ist sowohl süß, als auch würzig,

Gl. 2cl 5,50 €

Dessertwein

Kellerei Tramin Goldmuskateller

Sein Bukett verführt mit Noten von Melone, Nelke und Rosenblättern. Im Geschmack ist er weich und elegant mit feinen Anklängen von Honig am Gaumen.

Gl. 5cl. 5,50 €

Fattoria Aldobrandesca Aleatico Sovana Superiore

Ein kräftiger Wein mit intensiver, und rubinroter Farbe und einem facettenreichen Rosenduft. Sein reicher und voller Geschmack ist sehr harmonisch und angenehm süß.

Gl. 5cl. 6,00 €

Antinori Vinsanto del Chianti Classico

Der Antinori Vinsanto ist kräftig goldgelb in der Farbe, hat charakteristische Aromen, eine gute Struktur und eine angenehme Süße.

Gl. 5cl. 6,50 €

Solalto 2008 Toscana

Feiner edelsüßer Tropfen aus den Sorten Traminer, Sauvignon und Semillon. Vom Charakter ist er sehr fruchtig, beerig und saftig.

Gl. 5cl 6,50 €

Fleur de d'Artagnan Le Nectar 2016 Plaimont France

Der Fleur de d'Artagnan Le Nectar aus der Côtes de Gascogne IGP leuchtet in einem wunderbaren Goldgelb mit hellgoldenen Glanzlichtern im Glas. Dieser Süßwein entfaltet ein ungemein blumig-würziges Bouquet mit Aromen von Quitten, getrockneten Aprikosen und kandierten Zitrusfrüchten. Untermalt werden diese Noten von einem Hauch Exotik, uns kommen Papaya und superreife Mango in den Sinn.

Gl. 5cl 6,50 €

Gérard Bertrand Banyuls Vin Doux Naturel 2013

Grenache, Grenache Gris Verführerische Aromen von süß gereiften Kirschen, Brombeeren schwarze Johannisbeeren mit einem Hauch Karamell.

Im Geschmack saftig, süß, rund und vollmundig mit Aromen von Waldbeerkonfitüre, unterlegt mit nur zarten Holznoten, im Finale lang und fruchtig.

Gl. 5cl. 6,50 €

Fränkische Obstler

traditionell vom Wohlhöfer`s Fritz aus Kunreuth

Aprikose
Williams Birne
Quitte
Schlehe
Zwetschge
Vogelbeere

Gl. 2cl. 3,80 €

Vision Orange Die

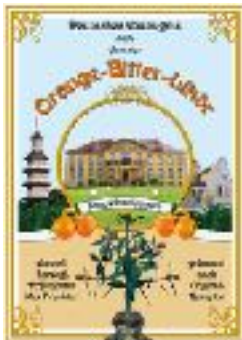
orange
bitter
likör

Geschmacksentdecker

Die Rekonstruktionsarbeiten der ehemaligen Fabrikantenvilla von Max Friedrich in Oranienbaum förderten einen echten Schatz zutage: die alte Rezeptur zur Herstellung des

»Aechter Orange Bitter Likör« Köche der Spitzengastronomie verkosteten ihn und waren von der Idee begeistert, einen alten Likör zu neuem Leben zu erwecken. Seine Einzigartigkeit im Geschmack überzeugte auch Thomas Dötzer, der sich von dem Tropfen inspirieren ließ zu neuen Geschmacks-Visionen.

Gl. 2cl. 4,50 €





Lagavulin Isle of Islay Single Malt Whisky

Es gibt nur wenige Malts, die eine solche Komplexität und Rauchigkeit aufweisen wie der 16-jährige Lagavulin. Er beginnt süß und entfaltet dann mit Wucht seine Schärfe und Torfigkeit. Jim Murray schreibt über ihn: "Lagavulin ist mit Vorsicht, doch Ehrfurcht zu genießen. Das ist kein Malt, an dem man leichthin nippt - er verschlingt einen!"

Gl. 2cl. 8,50 €



Äußerst angenehm und abgerundet am Gaumen, leicht süßlich und mit dem typischen Slyrs Whiskycharakter. Angenehm weich im Finish, mit anhaltenden, an Rosinen erinnernde Noten

Gl. 2cl 8,50 €



Ziegler Aureum Whisky

Ziegler Aureum ist der neue Malt Whisky aus dem Hause Ziegler. Nach der Destillation reift der Whisky in Eichen- und Kastanienfässern heran, in denen vorher die Alte Zwetschge von Ziegler reifte. Dies verleiht dem Whisky ein besonderes Fruchtaroma und ein sehr harmonisches Geschmacksbild. Diese erste Edition in besonders eleganter Geschenckpackung ist in einer streng limitierten Auflage von nur 1000 Flaschen abgefüllt worden.

Gl.2cl. 9,50 €



Auchentoshan Lowlands Single Malt

12 Jahre: Seine Aromen sind weich, frisch und nussig. Im Geschmack ebenso weich und süß, mit Andeutungen von Mandarine und Limone. Im Nachklang ingwerartig und leicht trocknend mit angenehmer Nachhaltigkeit.

Gl. 2cl. 5,50 €

Edeldestillate



Ron Zacapa 23 Centenario Sistema

Ein ganz besonderer und von Kennern hoch geschätzter Rum kommt aus Guatemala. Süßlich präsentiert er sich und kann eindeutige Noten von Vanille, Karamell und Mandel aufzeigen. Diese Süße kommt auch beim Genuss sehr gut zur Geltung, so mischen sich hier Noten von Nougat, Karamell und

Trockenfrüchte.

Gl. 2cl. 9,50 €



Ron Botucal Reserva Exclusiv

Der Ron Botucal stammt aus Venezuela und gehört zu den südamerikanischen Premium-Rums. Er hat vielschichtige Fruchtaromen und Rosinennoten werden von Gewürzen wie Zimt und Nelken begleitet. Tropische Früchte gehen über in Schokolade und Karamell. Langanhaltend und süß mit Orangen und dunkler Schokolade.

Gl. 2cl. 6,50 €



Brandy »Carlos I« Solera Gran Reserva

Der Inbegriff eines spanischen Brandys! CARLOS I verbringt mindestens 12 Jahre im Fass. In dieser Zeit entwickelt der Brandy seinen unverwechselbaren Charakter. Zu erkennen an der satten Mahagonifarbe und am delikat ausgereiften Bouquet. Er ist voll und weich, und der Brandy dieser Premium-Kategorie hat eine enorme Aromakonzentration und geschmackliche Komplexität. Sein Geschmack erinnert an Muskatnuss und Mandeln, Nuancen von Kaffee, Schokolade, Karamell mit feinen Vanillenoten, manchmal auch von Rosinen oder Pflaumen.

Gl. 2 cl. 7,50 €