

KÖLN, 24. JULI 2009

SEHR GEEHRTER GAST,
UNSERE WEINKARTE BIETET IHNEN EINE ERLESENE
VIELFALT AN QUALITÄTSWEINEN. UNSERE
SOMMELIÈRE, ANNE-CATRIN, MÖCHTE SIE HEUTE MIT
FOLGENDEN WEINEN ZUM MENÜ BEGLEITEN:

FLASCHENWEINE

HATTENHEIMER NUSSBRUNNEN

RIESLING, TROCKEN
WEINGUT LANGENWERTH VON SIMMERN, ELTVILLE
RHEINGAU - DEUTSCHLAND
0,75L € 28,50

NIGL POINT

ZWEIGELT, ST. LAURENT, MERLOT, TROCKEN
WEINGUT NIGL, SENFTENBERG
KREMSTAL - ÖSTERREICH
0,75L € 37,50

OFFENE WEINE

MÜNSTERER RÖMERBERG

WEISSER BURGUNDER, TROCKEN
WEINGUT ALTES ZOLLHAUS, MÜNSTER - SARMSHEIM
NAHE - DEUTSCHLAND
1 DL € 3,30

SPÄTBURGUNDER ROSÉ EXCLUSIV

SPÄTBURGUNDER, TROCKEN
WEINGUT FRITZ ALLENDORF
RHEINGAU - DEUTSCHLAND
1 DL € 4,80

BARBERA D'ALBA

BARBERA, TROCKEN
ALFREDO PRUNOTTO
PIEMONT - ITALIEN
1 DL € 6,30

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN
GENUSSVOLLEN ABEND.

RESTAURANT/BAR MANAGER: OLIVER SCHULZ

ABENDESSEN

AMUSE BOUCHE

VORSPEISEN

MOZZARELLA - JALOUSIE MIT GARNELE
IM BLOODY MARY - SÜPPCHEN *

ODER

SOMMER SALAT

MIT RUCOLA, SPECKSEGEL, GERÖSTETEM CIABATTA,
EI UND WEIßEM BALSAMICO - DRESSING

SUPPE

LEGIERTE FENCHELCREME
MIT WURZELSELLERIE *

ODER

PERLHUHN - ESSENZ

MIT TOMATEN - THYMIANKLÖßCHEN

ZWISCHENGANG

KARTOFFELKÜCHLEIN
MIT CHILI - HONIG - ENTENBRUST

ODER

KARTOFFELKÜCHLEIN

MIT BLAUEN KARTOFFELCHIPS *

HAUPTGANGAUSWAHL

DORADENFILET AN DER HAUT GEBRATEN
MIT ZITRONEN - PESTO, PANCETTA UND WILDREIS

ODER

MILCHKALBSRÜCKEN UNTER PARMESANKRUSTE
AN AMARONE - REDUKTION
UND BÄCKERINNENKARTOFFELN

ODER

AGNELOTTI PASTA

GEFÜLLT MIT RICOTTA
AUF RHEIN - RIESLING - BRATSPINAT *

DESSERTAUSWAHL

GEBRANNT EIERCREME MIT BEEREN

ODER

BROMBEER - SORBET

ODER

FRISCHER OBSTALAT

ODER

INTERNATIONALE KÄSEAusWAHL MIT BEIGABEN

* VEGETARISCHE KOMPONENTEN IM MENÜ

KÜCHENCHEF: STEFAN KRAIGER