

BRICKS

BAR & RESTAURANT



VORSPEISE

- Austern Gillardeau No.4 / Schalotten Mignonette je 4
Hausgemachte Pommes Frites / frische Trüffel / Trüffelmayonnaise 8
Tagessuppe 8
Bouillabaisse / Edelfische / Sauce Rouille / geröstetes Brot 15
Jahrgangs-Sardinen aus der Dose / Tomaten / Zwiebeln / Lauch 12
Tacos / gezupfte Ochsenbacken / Guacamole / Röstzwiebeln 13
Blumenkohl / Geschmorter Sellerie / Zwiebelmarmelade / Rotweingel / Orangengel / Engelshaar 9
Tropenfisch Ceviche / Passepierre / Kürbis / Trüffel / Limettengel 16
Rinderfilet Tatar / Onsen Ei / Rosenkohl / Gurkenrelish / Gurkengel / Steinpilzmayonnaise 21
Wildkräutersalat / Kürbiskerndressing / Kürbiskerne / eingelegter Kürbis 12

HAUPTSPEISEN

Lachs gebraten / Kartoffelpüree / Buttergemüse / Beure Blanc 21

Winter Skrei / Miesmuschelsud / Pot-au-feu 24

Freiland Gans Brust oder Keule, Knödel, Rotkohl, Maronen, Jus 27

Rinderrouladen / Serviettenknödel / Jus 26

Wiener Schnitzel vom Kalb/ Pommes oder Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren / Trüffelmayo 24

Filet vom Rind aus der Eifel 200gr / Buttergemüse / Café de Paris Butter / Jus 36

Beilagen: Pommes Frites **oder** Kartoffelpüree

Entenbrust / Brioche / Rotkohl / Zwiebelmarmelade / Cassis 32



Blumenkohl / Geschmorter Sellerie / Zwiebelmarmelade / Rotweingel / Orangengel / Engelshaar 15

Taglioline / frische Trüffel / Parmesan 18

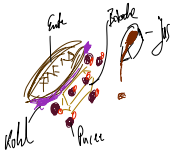
Ravioli gefüllt mit Kürbis / Salbei / Ricotta-Schaum / Parmesan 15

DESSERT

Cheesecake / Creme Chantilly / Spekulatius Crumble / Rum Rosinen 9

Warmer Schokokuchen / flüssiger Kern / Vanilleeis / Crumble / Zwetschgenkompott 9

Sorbet Variation 8



DIE WEISSEN

WINZER	REBSORTE	JAHRGANG	GLAS 0,2 L – 0,1L	FLASCHE 0,75 l
Kirchner, Pfalz Stadtmauer	Weissburgunder	2020	7,50/ 3,75	27,00
Dr. Koehler, Rheinhessen Pfundturm	Grauburgunder	2020	7,50/ 3,75	27,00
Markus Molitor, Mosel Haus Klosterberg	Riesling	2019	8,00/ 4,00	29,00
Haus Klosterberg Alte Reben	Riesling	2016	11,00/ 5,50	39,00
Haus Klosterberg	Pinot Blanc	2019	8,50/ 4,25	32,00
Nik Weis St. Urbans-Hof, Mosel-Saar-Ruwer Schiefer Riesling	Riesling	2018	8,50/ 4,25	32,00
Wiltinger Alte Reben	Riesling	2020	11,00/ 5,50	39,00
Villa Maria Estate, Marlborough Private Bin	Sauvignon Blanc	2020	9,00/ 4,50	31,00
Ellermann-Spiegel, Pfalz	Sauvignon Blanc	2020	8,00/ 4,00	29,00
Prestige Lugana DOP Azienda Agricola Cà Maiol, <i>Lombardei</i>	Trebbiano di Lugana	2020	10,00/ 5,00	36,00
Chateau Minuty Provence, Frankreich Cuvée M Rosé Grenache, Cinsault, Syrah		2020	10,00/ 5,00	36,00
DIE ROTEN				
Tenute Guicciardini Strozzi, Chianti Colli Senesi DOC "Titolato Strozzi" Merlot, Cabernet		2019	7,50/ 3,75	27,00
Finca Constancia, Kastilien-La Mancha, Spanien Seleccion Syrah, Cabernet Franc Cabernet Sauvignon		2017	7,50/ 3,75	27,00
Baldés Malbec, Domaine Truguedina „Petit Clos“ Malbec, Merlot		2016	12,00/ 6,00	42,00
Château Magence Bordeaux Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, AOC Graves		2011	12,00/ 6,00	42,00
Château Rozier, Bordeaux, Frankreich Saint Emilion GrandCru Merlot, Cabernet Franc		2017	16,50/ 8,25	59,00

Zu den Inhaltsstoffen unserer Speisen und Getränke fragen Sie bitte unser Team. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.