

Abendkarte

BRICKS

BAR & RESTAURANT

17:30 - 22:00 Uhr

VORSPEISEN

- Austern Gillardeau No.4**, Schalotten Mignonette je Stück 3,80
Hausgemachte Pommes Frites, frische Trüffel, Trüffelmayo 8,50
Burrata, Mango Papaya Salat, Pistazienpesto 9,50
Artischocke, Vinaigrette Dip 9,50
Getröffelter Kartoffelsalat 11,50
Tacos, gezupfte Iberico-Bäckchen, Guacamole, Röstzwiebel 12,50
Jahrgangs-Sardinen aus der Dose, Tomatensalat, Toast, rote Zwiebeln, junger Lauch 12,50
Thunfisch Tartar auf Wasabi-Kartoffeltörtchen 12,50
Beef Tartar, handgeschnitten, hausgemachte Pommes Frites, Trüffelmayo 16,50
Lauwarmer Hummersalat, (1/2 Hummer) Mango, Erdbeeren, Vanilleblüten 19,00

Gemischter Beilagen Salat 6,00

HAUPTSPEISEN

- Gemischter Salat, Garnelen**, Röstzwiebel, Granatapfel, 14,50 mit **Maispoularden-Brust** 14,50
Pfifferlinge gebraten auf gemischtem Salat 14,50
Steinbutt gebraten, Tomaten-Risotto, Gemüse 19,00
Lachs gebraten, Kokosnuss Koriander Sauce, Kartoffelpüree, Vichy Karotten 19,00
Fischvariation gebraten auf gemischtem Salat 21,00
Oktopus vom Grill, Blumenkohlpüree, gegrillte Wassermelone 24,00
Thunfisch vom Grill in Sesamkruste, Algensalat, Drillinge 26,00
Lauwarmer Hummersalat, (1/1 Hummer) Mango, Erdbeeren, Vanilleblüten 34,00

Filet vom Rind, Silver Fern Farm, Neuseeland, 200 gr. 36,00
Beilagen: frische Pfifferlinge, - hausgemachte Pommes-Frites **oder** gemischter Salat

Iberico Bäckchen, Schmorgemüse, Kartoffelpüree 19,00
Wiener Schnitzel, Preiselbeeren, lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat **oder** hausgemachte Pommes Frites 21,00

Blumenkohl gebraten, Granatapfel, Rote Bete Humus, Gewürz Cashewkerne, Currybrösel, 12,00
Ravioli mit tagesaktueller Füllung, Parmesan 14,00
Artischocken-Risotto 14,00
Taglierini, frische Pfifferlinge 16,00 mit **Pfifferlingen und Rinderfiletstreifen** 21,00
Pappardelle, frische Steinpilze 18,00
Taglierini, frische Trüffel, Parmesan 18,00

DESSERT
Sorbet des Tages 5,00
Lauwarmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Vanilleeis 8,00
Tiramisu 8,00

UNSERE LIEBLINGSWEINE / OFFENE WEINE

BRICKS

BAR & RESTAURANT

DIE WEISSEN

WINZER	REBSORTE	JAHRGANG	GLAS 0,2 l / 0,1	FLASCHE 0,75 l
Kirchner, Pfalz	Stadtmauer Weissburgunder	2018	7,50 / 3,75	27,00
Dr. Köhler Pfandturm	Grauburgunder	2018	7,50 / 3,75	27,00
Jadot Burgund, Maconnais				
Macon-Villages Blanc Jadot	Chardonnay	2018	12,00 / 6,00	42,00
Château Minuty Provence, Frankreich	Cuvée M Rosé			
Grenache, Cinsault, Syrah		2018	10,00 / 5,00	36,00
Azienda Agricola Cà Maiol, Lombardei				
Prestige Lugana DOP	Trebbiano di Lugana	2018	10,00 / 5,00	36,00
Markus Molitor, Mosel				
Haus Klosterberg	Riesling	2018	8,00 / 4,00	29,00
Haus Klosterberg	Pinot Blanc	2018	8,50 / 4,25	32,00
Alte Rebe	Riesling	2016	11,00 / 5,50	39,00
Nik Weis St. Urbans-Hof, Mosel-Saar-Ruwer				
Schiefer Riesling	Riesling	2018	8,50 / 4,25	32,00
Wiltinger Alte Reben	Riesling	2018	11,00 / 5,50	39,00
Villa Maria Estate, Marlborough				
Private Bin	Sauvignon Blanc	2018	9,00 / 4,50	31,00

DIE ROTEN

FLASCHE 0,75 l

Finca Constancia, Kastilien-La Mancha, Spanien				
Seleccion	Syrah, Cabernet Franc	2015	7,50 / 3,75	27,00
Tenute Guicciardini Strozzi Toskana				
Chianti Colli Senesi DOC	Merlot, Cabernet, Sauvignon	2017	7,00 / 3,50	26,00
MAN Family Wines, Südafrika				
Skaapveld	Shiraz	2017	8,00 / 4,00	27,00
Baldés Malbec, Domaine Truguedina				
„Petit Clos“	Malbec, Merlot	2015	12,00 / 6,00	42,00
Columbia Crest, Washington State				
H3 Horse Heaven Hills	Cabernet Sauvignon	2015	13,50 / 6,75	48,00
Château Rozier, Bordeaux, Frankreich				
Saint Emilion GrandCru	Merlot, Cabernet Franc	2016	16,50 / 8,25	59,00

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