

# Abendkarte

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

**Geträffelter 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**, (½ 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
<b>Kirchner, Pfalz</b>	Stadtmauer Weissburgunder	2018	7,50 / 3,75	27,00
<b>Dr. Köhler Pfandturm</b>	Grauburgunder	2018	7,50 / 3,75	27,00
<b>Jadot</b> <i>Burgund, Maconnais</i>				
Macon-Villages Blanc Jadot	Chardonnay	2018	12,00/ 6,00	42,00
<b>Château Minuty</b> <i>Provence, Frankreich Cuvée M Rosé</i>				
Grenache, Cinsault, Syrah		2018	10,00/ 5,00	36,00
<b>Azienda Agricola Cà Maiol</b> , <i>Lombardei</i>				
<b>Prestige Lugana DOP</b>	Trebbiano di Lugana	2018	10,00 / 5,00	36,00
<b>Markus Molitor, Mosel</b>				
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
<b>Nik Weis</b> <i>St. Urbans-Hof, Mosel-Saar-Ruwer</i>				
Schiefer Riesling	Riesling	2018	8,50 / 4,25	32,00
Wiltinger Alte Reben	Riesling	2018	11,00 / 5,50	39,00
<b>Villa Maria Estate, Marlborough</b>				
Private Bin	Sauvignon Blanc	2018	9,00 / 4,50	31,00

### DIE ROTEN

FLASCHE 0,75 l

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