

Unsere Aperitif Empfehlung

Zollhaus Bellini

Marille – Prosecco – Pfirsich – Eis

9,00 €

Lillet Berry

Wild Berry – Frische Beeren – Eis

9,00 €

Negroni

Antica Formula – Gin – Campari – Orange

11,50 €

Champagner Brut

0.1l – Deutz

15,50 €

Blanc de Noir Sekt

0.1l – Schloss Vaux

9,50 €

Martini Floreale Spritz

– Alkoholfrei –

Martini Floreale – Soda – Apfelsaft – Zitrone

8,50 €

Martini Virgin Berry Spritz

– Alkoholfrei –

Martini Vibrante – Wild Berry – Beeren

9,00 €

Unsere Gin Empfehlung

als Aperitif oder zum Abendausklang

Zollfrei Gin	5cl	8,00 €
Mare Gin	5cl	9,00 €
Tonka Gin	5cl	9,50 €
Monkey 47 Gin	5cl	9,50 €
Gin Sul	5cl	8,50 €
Trii Gin	5cl	9,00 €

Tonic's

Thomas Henry €	0,2 l	4,00
Schweppes dry €	0,2 l	3,50
Fever Tree-mediterranean	0,2 l	4,50 €
Goldberg Hibiscus €	0,2 l	4,50

Vorspeisen

gezupfte Burrata

Bergamotte – Pistazie – Rote Bete

16 €

hausgebeizte Fjordforelle

Pflaume – Zucchini – Ponzu

17 €

Getrüffeltes Beef-Tartar

Senfsaat – Radieschen – Schnittlauch

22 €

Suppe / Pasta

Kürbis – Ingwersuppe

Garnele

14 €

Gebratene Riesengarnelen

Teriyakigemüse – Udon-Nudeln – Kokos – Zitronengras – Chili

3 Stück – 31 €

5 Stück – 36 €

Aus dem Wasser

Nordsee Kabeljaufilet

Rahmspitzkohl – Speck – Schnittlauch – Kartoffelpüree

38 €

Steinbuttfilet

grüner Spargel – zweierlei Bete – Orangen Beurre Blanc

43 €

Vom Land & der Weide

Brust vom Schwarzfederhuhn

Schwarzwurzel – Kräutersaitlinge – Trüffel - Portweinerlzwiebeln

38 €

Geschmorte Rinderschulter

Kräuterseitling – Zuckerschoten – Pappardelle

36 €

