



## **E**twas Besseres vorab...

Gemüesticks im Tempurateig gebacken mit dreierlei Dips

**Beef-Tartar vom Pommerschen Rind**  
„der Klassiker“ mild, mittel oder scharf gewürzt, dazu geröstetes Hausmacherbrot

**Kaltgeräucherter Lachs aus irischen Gewässern**  
fingerdick geschnitten, mit geriebenem Kartoffelpuffer und Soße aus Honig & Dijonsenf

**Winterlicher Blattsalat**  
mit gebratenen Waldpilzen

## **H**auptsache

**Kalbsschnitzel mit Wiener Panade**  
mit Salat von dicken Gurken und Kartoffel-Knusper-Püree

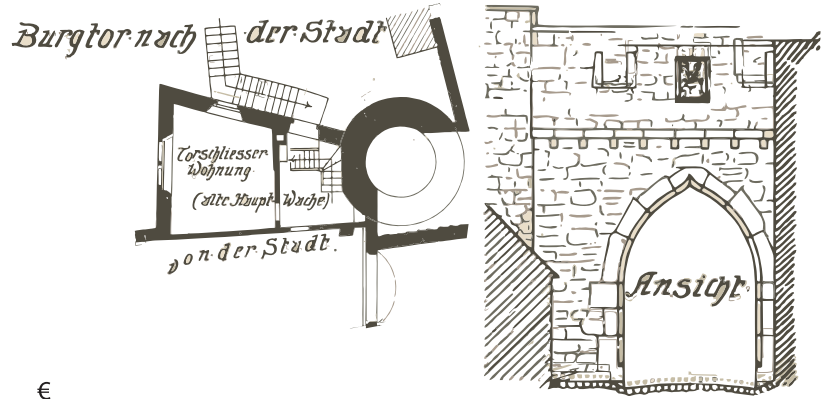
**Schnitzel „Cordon Bleu“ mal besonders**  
mit rheinischem Saftschinken und Raclettekäse gefüllt, dazu Rahmkarotten und Kroketten

**Gebratene Semmeltaler**  
auf Waldpilzragout mit geschmolzenen Tomaten und Röstzwiebeln

**Geschmorte Ochsenbacke**  
Barolosofße, Schmorgemüse und Kartoffel-Knusper-Püree

**V**egetarisches und Kindergerichte bereiten wir gern nach Ihren Wünschen zu

**A**llergikerkarte  
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Bitte fragen Sie uns nach dieser Zusatzkarte.



€  
9,-

14,-

## **S**uppenküche

Es gibt nur eine Suppe und die ist zweierlei, immer mal anders und wird stilecht in der original „Staub-Cocotte“ serviert

€  
9,-

9,-

## **S**chwarzer Fisch aus sauberen Gewässern

Eine Pfanne voller „Black Tiger Sea Water Scampi“ scharf und nicht gerade dezent mit Knoblauch abgeschmeckt

22,-

**Original Bückingsgarten-Bouillabaisse**  
mit allem was die See hergibt. Auf jeden Fall mit Edelfischen und „Black Tiger Sea Water Scampi“, dazu Aioli und Baguette

24,-

**In Butter gebratene Nordsee Seezunge**  
mit Spinat und jungen Kartoffeln

18,-

23,-

## **Z**um Abschluss was Süßes...

Eine Kugel Eis genügt!  
Hausgemachtes Eis aus unserem AROMA Eislabor

2,-

**Crème brûlée**  
mit hausgemachtem AROMA-Eis

6,-

**Warmer Schokoladenkuchen**  
der auseinanderläuft, wenn man ihn anschneidet, mit Vanilleeis

8,50



**A**pero  
**Riesling Kabinett „vom Schiefer“**  
**Rosé Spumante Brut**  
**Champagne Brut**

	Fl.	Gl.
Schmittges / Mosel		6
Fantinel / Friaul	35	5
Saint Gall / Champagne	65	

**S**risch & lecker  
**2015 Grüner Veltliner**  
**2015 Lugana „Prestige“**  
**2015 Pinot Grigio „Classic“**  
**2015 Riesling**  
**2015 Grauburgunder**

Türk / Kamptal	23	6
Ca Maiol / Venetien	27	
Erste & Neue / Südtirol	27	
Weingut am Nil / Pfalz	27	7
Weingut am Nil / Pfalz	27	7

**S**inessenreich  
**2012 Weißburgunder „Prunar“**  
**2015 Chardonnay „Estate“**  
**2014 Riesling „Ungsteiner“**  
**2015 Riesling „Klosterberg“**  
**2013 Riesling „Herrenberg“**

Erste & Neue / Südtirol	29	
Te Mata / Neuseeland	34	
Weingut am Nil / Pfalz	42	
Robert Weil / Rheingau	48	
Weingut am Nil / Pfalz	59	

**S**ehaltvoll & elegant  
**2011 Chardonnay „Elston“**  
**2014 Sauvignon Blanc „Fumé“**  
**2008 Meursault „Narvaux“**

Te Mata / Neuseeland	39	
Markus Schneider / Pfalz	49	
Colin-Morey / Burgund	79	

**S**art Rosa  
**2014 Rosado**  
**2014 Rosé**

	Fl.	Gl.
Gran Feudo / Navarra	26	7
Weingut am Nil / Pfalz	29	

**S**ewölbekeller  
**2013 Italiano Rosso**  
**2014 Spätburgunder**  
**2012 Rioja**  
**2014 Alentejo Tinto**  
**2012 „Vet Rooi Olifant“**  
**2012 Reserva**

Chianti / Italien	23	6
Weingut am Nil / Pfalz	27	7
Artadi / Spanien	27	7
Herdade dos Grous / Portugal	28	7,5
Markus Schneider / Südafrika	39	
Quinta De Valbom / Portugal	48	

**S**chlosskeller  
**2014 Barbera d´Alba**  
**2011 Barbera d´Alba „Romualdo“**  
**2013 Chianti Classico**  
**2012 Vino Nobile di Montepulciano**  
**2014 Dolcetto d´Alba**

Prunotto / Piemont	35	
Prunotto / Piemont	45	
Castello di Fonteruli / Toskana	42	
Avignonesi / Toskana	48	
Luciano / Piemont	35	

**S**abinetkeller  
**2013 Spätburgunder „Saumagen“**  
**2013 Tinto „Moon Harvested“**  
**2010 Château Charmail**  
**2009 Brunello di Montalcino**  
**2008 Rosso di Montalcino**  
**2011 Tinto „Reserva“**  
**2013 Nebbiolo d´Alba**

Weingut am Nil / Pfalz	42	
Herdade dos Grous / Portugal	48	
Haut-Medoc / Bordeaux	42	
Poggio Salvi / Toskana	59	
Siro Pacenti / Toskana	59	
Herdade dos Grous / Portugal	65	
Luciano Sandrone / Piemont	71	

**S**igestif  
**Tawny Port „20 years old“**  
**Waldhimbeerbrand**

Grahams Port / Portugal	6	
Gansloser / Schwäbische Alp	11	

