



Stwas Besseres vorab...

Gemüwesticks 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

Sauptsache

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

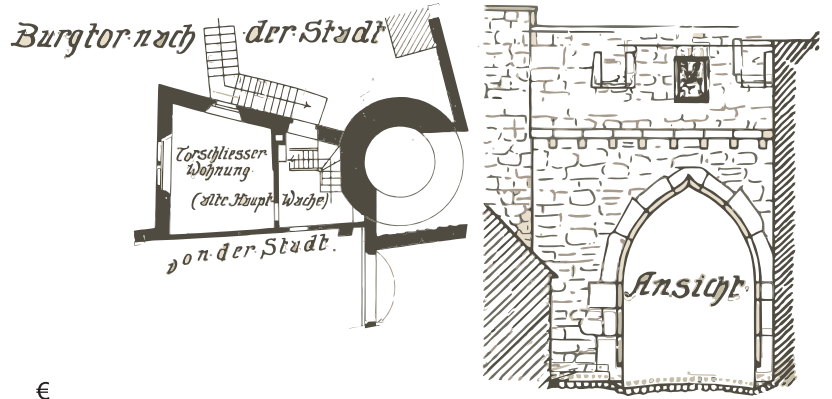
Gebratene Semmeltaler
auf Waldpilzragout mit geschmolzenen Tomaten und Röstzwiebeln

Geschmorte Ochsenbacke
Barolosofße, Schmorgemüse und Kartoffel-Knusper-Püree

Gänsebraten
Brust und Keule, dazu Apfelrotkraut, Maronen, Bratpfel und Klößen

Vegetarisches und Kindergerichte bereiten wir gern nach Ihren Wünschen zu

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



€
9,-

14,-

9,-

9,-

22,-

24,-

18,-

23,-

28,-

Suppenküche

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

€
7,-

Schwarzer Fisch aus sauberen Gewässern

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

24,-

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

16,-

In Butter gebratene Nordsee Seezunge
mit Spinat und jungen Kartoffeln

32,-

Zum 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



Apero
Riesling Kabinett „vom Schiefer“
Rosé Spumante Brut
Champagne Brut

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

Srisch & 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

Sinessenreich
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	

Sehaltvoll & elegant
2011 Chardonnay „Elston“
2014 Sauvignon Blanc „Fumé“
2008 Meursault „Narvaux“

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

Sart Rosa
2014 Rosado
2014 Rosé

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

Sewölbekeller
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	

Schlosskeller
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	

Sabinetkeller
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	

Sigestif
Tawny Port „20 years old“
Waldhimbeerbrand

Grahams Port / Portugal	6	
Gansloser / Schwäbische Alp	11	

