

Suppe

Karotten-Ingwer-Suppe mit Tofu und Curry 7,50
mit Tofu und Curry

Pastinakencremesuppe 8,50
mit Trüffel und Kräuteröl

Vorspeise

Gebackenes Ziegenkäsetörtchen 11,50
mit Gewürzapfel, Wildkräutersalat und Pinienkernvinaigrette

Gebratene Jakobsmuschel und Garnele 13,50
auf Tomaten-Artischocken-Risotto und Krustentier-Bisque

Vorspeisenplatte „bloomgold“ für 2 Personen 21,80
Leckere Kleinigkeiten der französischen Küche, serviert mit frischem Baguette und Blütenbutter

Vegetarisch

Comté-Teigtaschen 17,50
mit Waldpilzen, gebratenen Salatherzen und getrockneten Tomaten

Gebratene Süßkartoffel 13,50
gefüllt mit Quinoa, Spinat, Cranberries und Feta in einer Tomaten-Basilikum-Sauce

Fleisch

Boeuf bourguignon 21,00
mit Wurzelgemüse und Rosmarin-Ofenkartoffeln

Geschmorte Kalbsbacke 23,50
in Portweinjus, glasierte Fingermöhren und Kartoffel-Stilmus

Rumpsteak 25,00
rosa gebratenes La Goumera Rumpsteak „Grain Fed“, Kalbsjus, Rahmwirsing, Kräuterseitlinge und Pommes duchesse

Fisch

Gebratener Steinbutt 25,00
provenzalische Perlgrauen und Garnelen Safran-Fumet

Skrei 22,50
auf Mangoldgemüse und Kartoffel-Trüffel-Eintopf

Dessert

Crème brûlée 9,00
mit Birne und Prosecco-Sorbet

Nougat-Délice 9,50
Passionsfrucht und Pistazie

für davor

Crémant de Limoux brut / rosé	0,1l	4,20
	0,75l	32,50
Riesling Sekt Brut Siener Pfalz	0,1l	4,90
	0,75l	34,50
Vermouth La Quintinye Royal Blanc	5cl	6,50
Goldgelb, nach Pfirsichen und warmem Brioche		
Vermouth La Quintinye Royal Rouge	5cl	6,50
Karminrot, Trockenpflaumen, Hauch von Vanille und Toffee		

für dazwischen - Gin Tonic

Siegfried Wonderleaf		6,50
(Alkoholfrei) / Thomas Henry Tonic Water / Zitronenzeste		
Brokers London Dry Gin		9,50
Thomas Henry Tonic Water / Zitronenzeste / Wacholderbeeren		
Hendricks		9,50
Thomas Henry Tonic Water / Gurkenzeste		
Attacke Gin (Mühle 4)		10,50
Fever-Tree Mediterranean / Rosmarin		
Barista Club Gin		13,50
Fever-Tree Mediterranean / Kaffeebohnen / Sternanis / Zimt		

für dazwischen - Longdrinks

Lillet Wild Berry		8,50
Lillet / Schweppes Wild Berry / Minze		
Pink Pampelle		8,50
Pampelle / Thomas Henry Tonic Water / Orange		
Dr. Green Tea		8,50
grüner Tee / Licor 43 / Zitrone		
Afri Libre		8,50
Rum / Afri Cola / Limette		
Moskow Mule		9,50
Grey Goose Vodka / Thomas Henry Spicy Ginger / Limette / Ingwer		
Elderflower French		11,50
Saint Germain Likör / Hendricks / Crémant / Zitronensaft		

für danach

Cognac / Remy Martin VSOP	4cl	6,50
Cognac / Otard VSOP	4cl	6,50
Brände und Liköre von der Sauerländer Brennerei	2cl	4,50

Bier

Mühlensälsch vom Fass echt lecker	0,2l	1,90
Kürzer Alt vom Fass die etwas andere Alt-Erfahrung	0,2l	1,90
Pilsner Urquell vom Fass das Original-Pils	0,2l	2,20
Grimbergen / Blonde helles Craftbeer aus Belgien	0,33l	3,50
Grimbergen / Double Ambre dunkles Craftbeer aus Belgien	0,33l	3,50
Grimbergen / Blanche Premiumweizen aus Belgien	0,33l	3,50
Heineken 0.0 Pure Malt Lager (alkoholfrei)	0,33l	3,00
Radler Pilsener Urquell vom Fass mit Zitronenlimonade	0,4l	4,10

für dazu - Wasser und Softdrinks

Gerolsteiner Mineralwasser Naturell / Medium	0,25l	2,30
	0,5l	4,10
Afri Cola / Afri Cola ohne Zucker	0,2l	2,20
Bluna Orange / Bluna Zitrone	0,2l	2,20
Fentimans Rose / Elderflower	0,27l	3,80
Ginger Beer	0,2l	2,90
Rauch Schorle Apfel / Johannisbeer / Rhabarber	0,33l	3,50

Kaffee aus der Rösterei Schamong

Espresso	2,00
Café Creme	2,80
Cappuccino	2,80
Café au lait	3,10

Tee

Grün / Früchte / Rotbusch / Schwarz / Kräuter	3,30
Frische Minze	3,90
Callebaut – Belgische Schokolade	3,30
Vollmilch / Ruby	

Weißwein 0,1l 0,25l 0,75l

**Grauburgunder Schätzle
Baden 2018** 3,10 7,60 22,90

Zart, elegant und fruchtig, mit dezenter nussiger Komponente

**Weißburgunder Koebernik
Nahe 2018** 3,10 7,60 22,90

Cremige frische Zitrusnote mit einer leichten Mineralik

**Sauvignon Blanc Rappenhof
Rheinhessen 2018** 3,10 7,60 22,90

Florale spritzige Säure von Cassis und Stachelbeere

**Muscadet de Sevre et Maine AC
Jacques Bonnet Loire 2018** 3,10 7,60 22,90

Exzellente Komposition aus filigraner Würze und fruchtiger Blume

**Riesling Kai Schätzel
Rheinhessen 2018** 4,20 10,50 30,90

Aromen von Apfel, Pfirsich und Zitrus, feine salzige mineralische Noten

**Sauvignon Blanc Fumé Oliver Zeter
Pfalz 2018** 4,90 11,50 35,90

Fruchtig herbe Johannisbeere, Nuancen von leichtem Holz und Raucharoma

**Viognier Oliver Zeter
Pfalz 2016** 4,90 11,50 35,90

Cremig, florale Noten nach Mirabelle, Muskat, Rosen und gebrannten Mandeln

Weißwein 0,1l 0,25l 0,75l

**Chardonnay Oberrotweiler Wagner
Baden 2018** 5,90 14,50 43,90

Ausgezeichneter Chardonnay, feine Holzaromatik, Brioche und grüner Apfel

**Sylvaner Kalkoven Collective Z
Pfalz 2018** 7,90 19,50 58,90

Großer Sylvaner aus einer alten Anlage im Leistadter Kalkofen.

Handgelesen, spontan vergoren in alter französischer Eiche.

Samtige Mineralik, spritzige Frucht und Kräuter

Rotwein

**Spätburgunder Rettig
Rheinhessen 2017** 3,10 7,60 22,90

Fruchtigkeit von Brombeere und Kirsche, filigrane Würze

**Arnaud de Berre Château de Lastours
Corbières 2014** 3,10 7,60 22,90

Carignan, Grenache, Syrah

Rubinrote Farbe, aromatisch intensives Bukett, zart elegante Beerendaromatik

**Merlot La Forge Estate
Languedoc 2017** 3,10 7,60 22,90

Kraftvolle Aromen von Johannisbeere, Pflaume und Himbeere, Anklang von Kakao und Vanille

Rotwein 0,1l 0,25l 0,75l

**O.S.T Trinkhilfe rot Siegloch
Württemberg 2015** 3,10 7,60 22,90

Aromatisch vielschichtiger Cuvée mit Kraft, Würze und feiner Frucht

**Z Rotwein Oliver Zeter
Pfalz 2015** 4,20 10,50 30,90

Cabernet Sauvignon Cabernet Franc Syrah
Dichtes, volles Bukett nach schwarzen würzigen Beeren und
Zartbitterschokolade, feine Frische und dezente Mineralik

**Lergenmüller Handschrift
Pfalz 2013** 4,90 11,50 35,90

Cabernet Sauvignon ,Tempranillo
Weich, vielschichtig nach Schokolade, Schwarzkirsche, Pflaume, Cashew
- Purer Genuss -

**Spätburgunder Schatz vom Vulkan
Schätzle Kaiserstuhl 2016** 5,90 14,50 43,90

Elegante Struktur, weiche Tannine, kräuterwürzig, nach leichten Röstaromen,
Duft von dunklen Kirschen und Johannisbeeren

**Bordeaux de Gloria Domaines Henri
Bordeaux 2016** 5,90 14,50 43,90

Ausdruckstarke schwarze Frucht und Beere, pfeffrige Vanille, rassige Holznote

Roséwein 0,1l 0,25l 0,75l

**Gris de Gris Rosé Château L'Ermitage
Sables de Camaruge 2018** 3,10 7,60 22,90

Elegante Aromen von Erdbeeren und Kirschen, fruchtige, geschmeidige Würze

**Elixir Rosé Les Maitres Vignerons de
Saint-Tropez 2018** 4,20 10,50 30,90

Belebende Frische, geprägt von exotischen Früchten und Litschis

Dessertwein

**Fräulein Mosel Riesling Kabinett
Nick Köwerich Mosel 2017** 4,90 11,50 35,90

Herrliche Blütenaromen, mit einem Hauch von Vanille, Karamell und Honig

Sollten Sie es wider Erwarten nicht schaffen, Ihren leckeren Wein auszutrinken, sprechen Sie uns an. Gerne packen wir Ihnen die Flasche für den Genuss zuhause ein.