

APERITIF

METZGER RIESLING SEKT BRUT	5,90
NIEPOORT TONIC	9,80
NORDÈS GIN MIT THOMAS HENRY TONIC	9,90
APPLÉRITIF ALKOHOLFREI	6,50

WEIN-BAR

AN DER WEIN-BAR FINDET IHR EINE FEINE AUSWAHL AN WEINEN, DIE IHR AN EUREM TISCH GANZ NACH LUST UND LAUNE BIS 21 UHR GENIEßEN KÖNNT FÜR 16€ PRO GAST.

MENÜ PORTO 39,00
COUVERT & 3 GÄNGE Eurer Wahl

VORSPEISEN

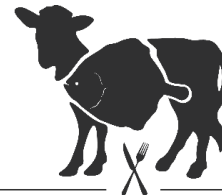
COUVERT – MAISBROT, AIOLI, OLIVENÖL, FLEUR DE SEL	4,40	 1,7
EINGELEGT WIESENCHAMPIGNONS	4,50	
MARINIERT WACHTELEIER	5,20	 3
BUNTER BLATTSALAT FLIEDER- BEEREN-VINAIGRETTE	7,60	 10
HÜHNERBRÜHE GEMÜSE JULIENNE	7,90	7,9
SARDELLENFILETS IN ESSIG UND ZITRONE RÖSTBROT KORIANDER	9,50	1,3,4
RINDERTATAR MARINIERT BEETE WALNÜSSE	12,30	3,10,15
PATA NEGRA OLIVEN BALSAMICO- ZWIEBELN	13,70	

 Vegetarisch  Vegan 1 – 15 Allergene

HAUPTGERICHTE




OSTERMÜHLENER RUMPSTEAK* BOHNEN-CASSOULET KRÄUTERPOLENTA	27,60	7
GEGRILLTE DORADE IM GANZEN* BUNTER MANGOLD PETERSILIENWURZEL- PÜREE BEURRE DE PARIS	26,90	4,7
GARNELEN PIRI-PIRI OKRASCHOTEN SEPIA-BANDNUDELN	25,40	1,2,3,7
DUROC SCHWEINEBACKE IN ROTWEIN OFENGEMÜSE MACAIRE KARTOFFELN	24,10	1,3,7,9
"ARROZ DE PATO" ENTENREIS OLIVEN CHORIZO MANCHEGO	23,60	7,15
MUSCHELN TOMATENSUD GERÖSTETES LANDBROT	22,00	1,2,7
"OVOS ESCALFADOS" GEMÜSEEINTOPF LANDEI GERÖSTETES MAISBROT	19,40	 1,3,7
FELDSALAT ORANGENKÜRBIS WALNÜSSE KARAMELISIERTER ZIEGENKÄSE	17,90	 8,10

* AUS DEM MONOLITH HOLZKOHLE GRILL



LAMMBUTTRIND

DESSERT

TOPFENKNÖDEL HERBSTLICHER OBSTKOMPOTT LORBEER EISCRÈME	9,70	 1,3,7
HASELNUSS-SCHOKOLADEN-TARTE SALZIGE KARAMELLNÜSSE WALD- BEEREN	8,80	 1,3,7,8
KÄSE ³ FRÜCHTEBROT WEIN- TRAUBEN NÜSSE FEIGENSENF	12,90	
NIEPOORT 10 YEARS OLD TAWNY PEKAN CAFÉZINHO	7,90	7,8