

## APERITIF

Hier findet ihr einen Auszug aus unseren neuen Barkarte!

### CRÉMANT DE LOIRE

Brut „Tresor“ Rosé  
0,11 – 10,9

### HENRIOT ROSÉ

Premier Cuvée Rosé  
0,11 – 21,2

### MARITIME

Sipsmith London Dry Gin | Noilly Prat Ambre  
Meersalzlösung | Laphroaig 10 Parfum  
19

### BOHEMIAN NEGRONI

Ferdinands Quitte Gin | Campari | Homemade  
Vermuthblend  
17

### QUEEN OF ASIA

Erdbeer Infusion | Lychee | Champagner  
22

### PARISIENNE

Grey Goose Vodka | Chartreuse Jaune  
Fleur de Sureau Sauvage | Chablis William Fevre |  
Geklärter Kirschtomatencordial  
Vinberg Verjus | Boker's Bitters  
15

### SBAGLIATEUR

(alkoholfrei)  
San Bitter | Martini Vibrante  
Champagnersirup | Cranberry Bitters | CO2  
13

### PERRIER JOUËT CHAMPAGNER

Grand Brut  
0,11 – 16,9

## GIN PERFECT SERVE

je 16,9

### THE LOCAL HERO

German Giant Gin  
Fever Tree Premium Dry Tonic Water  
Blaubeere | Grapefruit

### THE JAPANESE

Roku Gin  
Fever Tree Mediterranean Tonic Water  
Shiso

### THE WAYFAIRER

Opihr Oriental Spiced Gin | Fever Tree Indian Tonic Water  
Zitrone | Rosa Pfefferbeeren

## OFFENE WEINE

0,11 | 0,21

### WEISS

#### 2021/22 RIESLING GRAUSCHIEFER

Schmitges | Deutschland | Mosel  
6,4 | 12,8

#### 2022 GRAUBURGUNDER „EDITION LA BOHÈME“

Reis & Luff | Deutschland | Rheinhessen  
5,9 | 11,8

#### 2021 „JACOBI“ SAUVIGNON BLANC

Weingut Gross | Südsteiermark  
6,9 | 13,8

#### 2022 BRAMITO DELLA SALA

Marchesi Antinori | Italien | Umbrien  
12,4 | 24,8

### ROSÉ

#### 2021 LUBERON ROSÉ

Famille Perrin | Frankreich | Rhône  
5,9 | 11,8

### ROT

#### 2021 GIPSKEUER SPÄTBURGUNDER

Klump | Deutschland | Baden  
10,2 | 20,4

#### 2018 MERLOT „BAD BOY“

Jean Luc Thunvenin | Frankreich | Bordeaux  
8,8 | 17,6

#### 2019 „GRAND BATEAU“

Barriere Frères | Frankreich | Bordeaux  
6,9 | 12,8

#### 2019 „DAL TRALCETTO“

Montepulciano d'Abruzzo  
Azieda Marcello Zaccagnini  
Bolognana-Pescera | Abuzzen  
6,9 | 12,8

#### 2020 TEMPRANILLO

„PROTOCOLO“ TINTO  
Dominio de Eguren | Spanien | Castilla  
5,9 | 11,8

#### 2018 CHÂTEAU PUY-BLANCHET

Saint-Émilion Grand Cru  
Frankreich | Bordeaux  
9,9 | 19,8

#### 2016 AMARONE DELLA VALPOLICELLA „CONTRÁMALINI“

Azienda Agricola Contrámalini, Marano, Valpolicella, Venetien  
14,5 | 29

## SHARING DINNER

### STARTER-SHARING

Beef Tatar vom Black Angus | Dynamite Garnelen  
flamed Tataki vom Rinderfilet

\*\*\*

### CHATEAUBRIAND

Das Feinste vom Black Angus Rinderfilet  
am Tisch flambiert und tranchiert

\*\*\*

### DESSERT-SHARING

Banana Split | Bohemian Cheesecake | Kokos Crème Brûlée

----

79 P.P.

### UPGRADE OPTIONEN

Darf es ein wenig Mehr sein?

### 1/2 LOBSTER SURF ,N' TURF

+39

### GEBRATENE ENTENLEBER „ROSSINI STYLE“

+14,9

### BEILAGEN

2 Beilagen und 2 Saucen sind beim Sharing Dinner enthalten!

Pimientos de Padron | Side Salat | Caesar's Salat  
Kartoffelpüree mit Trüffel | Süßkartoffelfries  
Pommes Frites mit Rosmarin & Fleur de Sel | Glasiertes Gemüse  
Speckbohnen | Gratiniertes Blattspinat mit Parmesan

### SAUCEN

Demi-Glace | Trüffeljus | Pfeffer-Sauce | Béarnaise  
BBQ Sauce | Chili Lili | Trüffel-Mayonnaise

## CORAVIN RARITÄREN

### 2006 CHÂTEAU HAUT-BAILLY GRAND CRU

Classé de Graves | Pessac-Léognan | Bordeaux  
0,1L - 35

### 2015 ÉCHEZEUX GRAND CRU

Pinot Noir | Confuron-Cotetidot | Vosne-Romanée Burgund  
0,1L - 42

### 2014 "ORNELLAIA" BOLGHERI DOC SUPERIORE

Tenuta dell'Ornellaia | Bolgheri | Toscana  
0,1L - 57