



BELLINI

Das Original
aus Harrys Bar in Venedig!
Bellini Cipriani
mit weißem Pfirsich
- kalt serviert !
€ 6.50

KÖSTLICHE APERITIFS

Juliusspital Secco trocken € 4.50
 Juliusspital Secco-Mango fruchtig € 4.50
 Campari Orange on the rocks € 6.50
 Aperol Sprizz Prosecco, Aperol, Soda, Orange € 6.50
 Hugo Original Prosecco, Holunder, Limette, Minze € 6.50
 Rheingauer Trauben-Secco alkoholfrei € 4.50

UNSER ABENDMENÜ € 37.00

GEDECK

Griebenschmalz - unser Obazda - Brotkörbchen

SÜBKARTOFFELSCHAUMSUPPE

Kreuzkümmel, Orange

ROSA GEBRATENE LAMMHÜFTE

mit Tomaten-Olivenkruste, Rosmarinjus,
mediterranes Grillgemüse, Polenta

MASCAPONECREME

Mandarinenragout, Rotweibutter-Eis

... oder gerne auch im Einzelangebot serviert:

Gedeck € 4.50 - Süßkartoffelschaumsuppe € 7.50 - Lammhüfte € 18.50 - Mascaponecreme € 6.50

WEIHNACHTS- ÖFFNUNGSZEITEN 2017

24.12. - geschlossen
 25.12. - 10.00 bis 23.00 Uhr
 26.12. - 10.00 bis 01.00 Uhr

SILVESTER- ÖFFNUNGSZEITEN 2017

31.12. - ganztägig geöffnet
 á la carte bis 17.00 Uhr
 ab 18.00 Uhr Silvestergala 60€

NEUJAHR- ÖFFNUNGSZEIT 2018

01.01. - geschlossen

VORFREUDE IST DIE SCHÖNSTE!

Grünkohlwochen & PINKEL
im Januar 2018



GESCHMORTE KALBSSCHULTER-MARRAKESCH

Curry-Zitronengrasschaum, Kichererbsen,
 Dattel-Spinat, Granatapfel, Basmatireis 18.50

GESCHMORTE US-BEEF SHORT-RIBS

in Barbecuesauce, Raz el Halnout-Gemüse
 Sesamkartoffeln 19.50



GLACIERTER CHICOREE

in Gewürzbröselkruste, Tölzer-Blauschimmel-
 käsesauce, glacierte Birne, Mangold,
 gebratene Grenaille-Kartoffeln 16.50

GEBRATENES SAIBLINGSFILET

Grapefruitsauce, zweierlei Schwarzwurzeln,
 grüner Apfel, frittierte Quinoabällchen 26.00