

Het Ruitershuys



Welkom bij Gasterij Het Ruitershuys

Willkommen im Gasthaus het Ruitershuys: ein herzlicher Ort, an dem Sie jeden Tag für gutes Essen, Atmosphäre und persönlichen Kontakt willkommen sind.

Genießen Sie hausgemachte, ehrliche Gerichte aus nachhaltigen, regionalen Produkten. Wir arbeiten mit engagierten Landwirten und unserem eigenen Metzger zusammen, um höchste Qualität und artgerechte Tierhaltung zu gewährleisten. Eingebettet in eine wunderschöne, grüne Umgebung bieten wir Entspannung für jeden Geschmack. Bei uns fühlen Sie sich wie zu Hause – ob allein oder mit Ihren Liebsten.

Gasterij Het Ruitershuys steht für Reinheit, Leidenschaft und Erfahrung, wobei „einfach gut“ das Leitprinzip ist. Dies zeigt sich nicht nur in den köstlichen Gerichten, sondern auch im engagierten Team und der einzigartigen Lage.

Wir streben danach, ein Gesamterlebnis zu bieten, bei dem der Genuss der Umgebung, der Atmosphäre und natürlich des Essens im Mittelpunkt steht.

Bei uns ist jeder Gast herzlich willkommen; ob kleine Kinder, die unsere Tiere besuchen, der passionierte Spaziergänger, der wöchentlich für hausgemachten Apfelkuchen vorbeikommt, oder das verliebte Paar, das einen romantischen Abend verbringen möchte.

Ganz gleich, zu welcher Tageszeit Sie uns besuchen, Sie können stets guten Service und eine angenehme Ambiente erwarten.

Am Rande des Dünenreservats Nordholland gelegen, ist Het Ruitershuys der ideale Ausgangspunkt für Wanderer und Naturliebhaber. Auf unserem Gelände befindet sich außerdem ein kleiner Streichelzoo, in dem Sie und Ihre Kinder Schafe, Pferde, Schweine und Rembrandt (unseren Esel) bewundern können. Die ländliche Umgebung bereichert das Erlebnis und verleiht Ihrem Besuch eine besondere Note. Genießen Sie nicht nur köstliches Essen, sondern auch die Ruhe und Gelassenheit der Natur.

Anfang der 1990er-Jahre zogen Nikkis Eltern nach Castricum, wo ihre Leidenschaft für Pferde zu einem eigenen Stall und einem erfolgreichen Geschäft heranwuchs. Stallreiter Frank stieß zum Team hinzu und verliebte sich in Nikki. Gemeinsam bauten sie den Sport, die Familie und schließlich Het Ruitershuys auf.

Inzwischen arbeiten auch zwei der drei Kinder im Familienbetrieb, und der Wunsch nach einem schönen Familienunternehmen hat sich erfüllt.


Die Familie La Croix und alle Mitarbeiter wünschen Ihnen einen angenehmen und erholsamen Aufenthalt.

Frank en Nikki

SNACKSKARTE

von 10:30 Uhr bis Küchenschluss

EIN SCHÖNER ANFANG

Steckbrett ✓		7,5
beurre Noisette Bärlauchöl Maldon-Salz		
Marinierte Oliven ✎		5
Knoblauchkäse-Fladenbrot ✓		6,5
Italienisches Fladenbrot geschmolzener Käse Knoblauchöl		
Irische Goldauster		3,5 pro Stück
Caviar baeri (10gr)		25
Blini aus 2 Teilen		jeweils 2,5
Lachs-Tataki Crème fraîche		

SNACKSKARTE

Getränkeverkostung		21,5
Landbrotbrötchen mit Aioli Nachos Serrano-Schinken Reifer Bauernkäse herzhaftes Snacks Oliven		
Nachos ✓		11
Jalapeno Sauerrahm Guacamole Salsa		
Garnelenpfanne		16
Scharfe Knoblauch-Bali-Sauce Lauch Aioli Brot zum Dippen		
Knuspriges Hähnchen-Karaage		9,5
General Tso' lak Honig-Sriracha-Mayonnaise 8st		
Pizza-Fladenbrot		16
Burrata Tomatensauce Serrano-Schinken grünes Pesto Balsamico-Essig Pinienkerne <i>Auch vegetarisch erhältlich</i>		
Hausgemachte Snacks		
Gao Bao mit knusprigen Garnelen (2 Stück)		8,5
Softshell-Tacos mit knusprigem Hähnchen (2 Stück)		8,5
Gemüse-Gyoza (4 Stück)		8,5
Warme, hausgemachte Grillwurst Curry-Mayonnaise		9,5




WARME SNACKS - aus 4 Stück 1,25 Stück

Käsesticks ✓	
handwerklich hergestellte Rindfleisch-Bitterballen (<i>nach unserem eigenen Rezept</i>)	
Mini-Trüffelkrokette ✓	
knusprige Garnelen	
Mini-Frikandel	
Vegane Bitterballen ✎	

VORSPEISEN & SUPPEN

Ab 17:00 Uhr bestelbaar.

EIN SCHÖNER ANFANG

Steckbrett ✓		7,5
beurre Noisette Bärlauchöl Maldon-Salz		
Marinierte Oliven ✗		5
Knoblauchkäse-Fladenbrot ✓		5
Italienisches Fladenbrot geschmolzener Käse Knoblauchöl		
Irische Goldauster		3,5 pro Stück
Caviar baeri (10gr)		25
Blini aus 2 Teilen		2,5 pro Stück
Lachs-Tataki Crème fraîche		

VORSPEISEN

Steak Tatar		16,5
Yuzu Kosho Estragoncreme Yuzu-Perlen schwarzer Knoblauch knusprig		
Carpaccio vom Nordholländischen Rindfleisch		16
Basilikum-Mayonnaise Rucola sonnengetrocknete Tomaten Parmesan		
Lachssashimi		15,5
Orientalische Marinade Sesamchips Yuzu-Kosho-Creme eingelegtes Gemüse Tonburi		
Garnelenpfanne		16
Scharfe Knoblauch-Bali-Sauce Lauch Aioli Brot zum Dippen		
Burrata ✓		14
Tomate Tomaten-Vinaigrette geröstete Paprika Olive Erdbeere Za'atar Brötchen		
Avocado-Gazpacho ✓ / ✗		14
Limettenblatt Cashewnuss Schalotte Olivenöl Petersilie eingelegte Jalapeño Brötchen (auch vegane Option verfügbar)		



SUPPEN

Tomatensuppe ✗		7,5
Sojasahne Basilikum		
Suppe des Tages		8,5
(wechselnde saisonale Suppe)		

HAUPTKURSE

Ab 17:00 Uhr bestellbar.



AUS DEM STALL

Unser gesamtes Fleisch wird von unserem hauseigenen Metzger sorgfältig zubereitet und ausgewählt.

Spezialität des Küchenchefs

Fragen Sie nach unseren wechselnden Sonderangeboten

Tagessatz

Rinderfilet 100 % Rindfleisch aus Nordholland	29,95
200 Gramm gerösteter Blumenkohlcreme Bordelaise Gratin medium-rare gegart	
Hähnchenschenkelspieß	28
Geröstete Maissauce Kartoffelgratin	
Entenbrust	28
knuspriges Sushi duxelles Sambai-Creme Saftwagen-Gefangener	
Hausgemachter Rindfleischburger 100 % Rindfleisch aus Nordholland	24
Brioche Salat Tomate Gewürzgurke Beemster-Käse Speck hausgemachte Soße (Wir können keine Anpassungen an unserem Bürger vornehmen)	

Nach Wunsch garnieren

Frische Pommes frites mit Mayonnaise ✓	5
Süßkartoffelpommes mit Trüffelmayonnaise ✓	7
Ergänzung: Parmesankäse	2,5
Bratkartoffeln	5
Salatwechsel	Tagessatz
Caesarsalat	9,5
Beilage: knuspriges Hähnchen	4,5
Saisonales Gemüse ✓	5

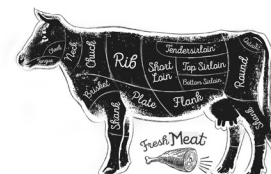


UNSER HAUSEIGENES, TROCKEN GEREIFTES FLEISCH: TROCKENREIFUNG

Wir stellen unser eigenes Dry-Aged-Fleisch her. So behalten wir gemeinsam mit unserem Hausmetzger Erwin die Kontrolle über Herkunft und Qualität unserer edelsten Fleischstücke. Beim Dry-Aged-Verfahren reift das Fleisch mindestens 21 Tage, oft aber länger, an der Luft in einem speziellen Reifeschrank oder einer Reifekammer. In diesem Reifeschrank werden Luftfeuchtigkeit und Klima auf 85 % bzw. eine Temperatur zwischen 0 und 4 °C kontrolliert. Es bildet sich eine harte, trockene Kruste, die das Eindringen von Bakterien verhindert. Durch diese Kruste verdunstet Feuchtigkeit aus dem Fleisch, wodurch es konzentrierter wird und einen intensiveren

Geschmack erhält. Der Dry-Aged-Prozess baut zudem langsam das Muskelgewebe ab und macht das Fleisch zarter, insbesondere bei schön marmoriertem Fleisch. Dry-Aged beeinflusst somit sowohl Geschmack als auch Textur.

Wie lange reift das Fleisch? Das ist unterschiedlich. Nach vier Wochen verändern sich Geschmack und Textur täglich. Bei längerer Reifezeit ist das Fleisch konzentrierter, aber auch etwas weniger saftig: etwas bissfester. Kurz gesagt: Es gibt Liebhaber sowohl kürzerer als auch längerer Reifezeiten. Fragen Sie unser Servicepersonal nach der aktuellen Auswahl an trocken gereiftem Fleisch.



HAUPTKURSE

Ab 17:00 Uhr bestellbar.

AUS DEM WASSER



Fang des Tages

wechselnde Fische der Saison

Tagessatz

Lachs auf Eichenholz aus dem Holzkohleofen

28,5

Couscous-Salat | Ras-el-Hanout-Glasur | knuspriger Chili-Frischkäse

Rotbarsch

27,5

Romesco-Sauce | gerösteter Lauch | geräucherte Mandeln | knuspriger Buchweizen | Zitrone | Olivenöl

Meeresfrüchte

69,5

Eine luxuriöse, mehrstöckige Platte mit Fisch, Krustentieren und Schalentieren. Serviert für 2 Personen oder mehr. Inklusive frischer Pommes frites und Salat.
Reservierung erforderlich (36 Stunden im Voraus)



AUS DEM GARTEN

Karottencurry

22

frisch-würzig | Limettenblatt | Zitronengras | Mango-Chutney | Naan | Cashew

Zubereitungen von Blumenkohl

23

Blumenkohlsteak | Geröstete Blumenkohlcreme | Süß-saurer Blumenkohl | Bärlauch | Romesco-Sauce | knuspriger Buchweizen

Veganer fleischloser Burger

21

Salat | Tomaten | hausgemachte Soße | süß-sauer
(Wir können keine Anpassungen an unserem Bürger vornehmen)

Trüffelpasta

24

paccheri | Pecorino Romano | Babyspinat | Semmelbrösel | dussels

MAHLZEITSALATE

Knusprige Reisschüssel

19,5

Knusprige Chili | Sojasauce | Gurke | Edamame | Mais | Frühlingszwiebeln | Avocado | Sesam | Sriracha-Mayonnaise
Zusätze: Räucherlachs + 7,5 | extra knuspriges Chili + 1,75

Caesarsalat

Römersalat | Croutons | Parmesan | Ei | Speck | rote Zwiebel
klein:
groß:
Beilage: knuspriges Hähnchen



9,5

17,5

4,5

KINDERGERECHTEN

MITTAGESSEN FÜR KINDER

(Bestellingen van 10:30 bis 16:00 Uhr)

SANDWICHES ✓

Bauernbrot | Auswahl an Erdbeermarmelade und jungem Käse

5

Panini

Käse (vegetarisch) oder Schinken und Käse | Ketchup

7



KINDERESSEN

(Bestellbar van 10:30 bis 21:00 Uhr)

ANLASSER

Tasse Tomatensuppe ✓

5,5

HAUPTKURSE

Trüffelpaste ✓

Trüffelsaus | Pecorino | Rucola

13,5

Gebratener Lachs mit Haut

Pommes frites | Gemüse

14,5

Kugelsteak

100 Gramm | Gemüse | Pommes frites

15,5

Hamburger

Rindfleischburger | Pommes frites | Salat | Tomate | Käse

14,5

Amerikanische Pfannkuchen ✓

Sirup | Puderzucker | Marmelade

9



NACHTISCH

Eiskugeln

Auswahl: Vanille | Erdbeere

3

Schlagsahne

1

SPIELEN & UNSERE TIERE

Draußen auf der Weide gibt es ein Spielhaus, wo man sich austoben kann. Möchten Sie die Tiere sehen? Gerne! Sie freuen sich, wenn man im Stall leise geht und sie freundlich behandelt. Außerdem benötigen alle unsere Tiere eine spezielle Diät, daher ist es nicht ratsam, ihnen zusätzliches Futter zu geben.

DESSERTS

Dessertverkostung

17,5

Wir genießen gemeinsam unsere besten Desserts. (pro 2 Personen)

Kokos ✓

Kokosmousse | Zitrusfrüchte | Ananas-Ingwer-Sorbet | Butterkeksstreusel

8,5

Schlof ✓

Lakritzcreme | Schwarze-Johannisbeer-Schaum | Kakao-Haselnuss-Kletschop

8,5

Hangop ✓

Erdbeeren | Streuselkuchen mit weißer Schokolade | Erdbeer-Rhabarber-Sorbet

8,5

Schokolade ✓

Schokoladenmousse | Praline | Streusel

8,5

Riders Haus Käseplatte

4 Käsesorten von Fromagerie l'Amuse

14,5



Scroppino ✓

Zitroneneis | Vanilleeis | Cava | Wodka

9

Friandises ✓

Hausgemachte Süßigkeiten

9,5

Schlagsahnetrüffel

Hausgemacht, pro Stück

2

Passt gut dazu

Limoncello

Pornostar Martini

Espresso Martini

Castricum Sanddornlikör von Kings Dune

Alle unsere Desserts werden von unserem hauseigenen Konditor hergestellt.

4,5

12,5

10,5

4,5

UNSER HAUS-PATISSIKER

Unser hauseigener Konditor Tom stellt alles selbst her: von Keksen zum Kaffee bis hin zu den raffiniertesten Desserts. Geschmack und Präsentation stehen bei uns an erster Stelle. Neugierig, wie Tom unsere Desserts kreiert? Folgen Sie uns auf Instagram @ruiterhuys.

Unsere Desserts sind von hoher Qualität: bescheiden in der Größe, aber großartig im Geschmack und in der Präsentation.



GETRÄNKE

HEISS | KAFFEE, TEE & SCHOKOLADE

Kaffee	3,5
Cappuccino	3.9
Espresso	3.3
Espresso Macchiato	3,5
Doppelter Espresso	4.4
Kaffee mit Milch	3.9
Latte	4
Chai Latte	4.8
Flat White	4.2
<i>Hafermilch möglich + 0,5</i>	



Tee von Frank & Paul

Earl Grey, English Breakfast, Waldfrüchte, Rooibos und Grüner Tee 3,5

Frischer Tee – Kreiere deinen eigenen Tee :

1 Zutat	4
Zusätzliche Zutat	0,5
<i>Minze / Ingwer / Zimt</i>	

Chocomel warm, die Einzige 4
Schlagsahne + 1

KALT

Coca-Cola	3.7
Coca-Cola Zero	3.7
Rivella	3.7
Tomarchio Bio-Mandarine	0,275 4
Ruiterhuys Wasser	0,35L 0.7
	1L 4
Ruiterhuys Sprudel	0,35L 0.7
	1L 4
Fristi	3
Chocomel, das einzig wirklich kalte	3
Bio-Milch	2,5
Bio-Buttermilch	2,5
Limonade	Glas 2
Tomatensaft	3
Fieberbaum	4
Zitronen-Tonic – Ginger Ale – Ginger Beer – Indian Tonic – Holunderblüten-Tonic	

HUYSGEMACHT

Huysgemachter Eistee	4.2
verschiedene Geschmacksrichtungen	
Huysgemachte Limonade	4
Mit oder ohne Kohlensäure verschiedene Geschmacksrichtungen	
Smoothie	5,95
Minzgrün Mango-Passionsfrucht Waldfrüchte	
Frischer Orangensaft	4,5

BIER VOM FASS



Hertog Jan 5.1%	4
Victoria Blond 8.5%	6
Tripel Karmeliet 8%	6
Ruiterhuys Koetsiersbier 5.7%	5.5
Franziskaner 5.2% 0.3l	6
Franziskaner 5.2% 0.5l	9.5
Brouwerij 't IJ, IJwit 6.5%	6
Seizoensbier wisselend %	
Goose Island 5.9%	6.5
Kaauwe Zeedamp 6.3%	6.5
Egmondse Tripel 8.5%	6.5

Flaschenbiere

Hertog Jan 0.0%	3.95
Hoegaarden Radler 0.0%	3.95
Leffe Blond 0.0%	6
Liefmans 3.8%	5
Lowlander Wit 0.0%	6
Franziskaner 0.5%	6
Karmeliet 0.4%	6

PORT | DESSERTWEIN

Valdouro Portwein - weiss - ruby - tawny	6,5
Sherry Pedro Ximenez	7,5

WHISKEY

Jameson Irish Whiskey	4
Johnny Walker Red Label	5
Chivas Regal 12 Jahre	5
Glenfiddich 12 Jahre Single Malt	7
Dalwhinnie 15 Jahre Single Malt	7
Lagavulin Single Malt, 16 Jahre	12

BOURBON

Jack Daniels	4
Makers Mark	4.5
Bulleit Rye	4.5

RUM

Bacardi Carta Blanca	4
Goslings Black Seal	4.5
Union Queen pineapple and spice	4.5
Diplomatico Reserva Exclusiva	6.5

Liköre

Frangelico - Amaretto - Tia Maria - Kahlua - Grand Marnier - Cointreau - Sambuca - Bailey's - Licor 43 - D.O.M Benedictine	4,5
--	-----


Niederländisch destilliert

Bols Jonge of Oude	4.5
Bols Corenwyn 2 jaar	4.5
Hoppe Vieux	4.5
Coerbergh Bessenjenever	4.5
Zwarte kip advocaat	4.5
Jägermeister	4.5

CONGAC | CALVADOS

Hennessy V.S.	6.5
Remy Martin VSOP	7
Calvados Busnel trois	6

COCKTAILS

Tropische Mango <i>(auch alkoholfreie Variante erhältlich)</i> Absolut Vodka Mango Honig Limette	10,5
Altmodisch Bulleit 95 Rye Sickerwater Angosturabitter	9,5
Mojito <i>(auch alkoholfreie Variante erhältlich)</i> Havana Club Limette Zuckerwasser Minze Sprudelwasser	10,5
Pornostar Martini <i>(auch alkoholfreie Variante erhältlich)</i> Absolut Vanille-Wodka Passionsfrucht Vanillesirup Aquafaba Limette	12,5
Espresso Martini Absoluter Wodka Kahlua Zuckerwasser Espresso	10,5
Whiskey Sour Makersmark Whisky Zitronensaft Aquafaba Angostura Bitters	9,5
Amaretto Sour Disaronno Amaretto Citroensap Aquafaba Angostura Bitter	9,5
Aperol Spritz Aperol Cava Sprudelwasser	8,5
Limoncello Spritz Limoncello Cava Sprudelwasser	8,5
	
Bombay Gin & Tonic Bombay Gin Fever Tree Indian Tonic	9,5
Pink Gin & Tonic Gordons Pink Gin Fever Tree Himbeere & Rhabarber	9,5
Hendricks Gin & Tonic Hendricks Gin Fever Tree Holunderblüten-Tonic	11
Seedlip Grove Gin & Tonic Seedlip Grove 0,0% Gin Fever Tree Indian Tonic	9,5

NUR DIE BESTEN, REINEN ZUTATEN

Gute Cocktails beginnen mit reinen, hochwertigen Produkten. Bei uns finden Sie niemals Fertigmischungen oder Halffertigprodukte, sondern ausschließlich reine Zutaten.

Sie können sich nicht entscheiden? Unser Pornostar Martini kommt mit seinem unverwechselbaren und einzigartigen Geschmack, den er von anderen Martinis abhebt, immer besonders gut an.

WEINE

WEISSWEIN	ABSTIMMUNG	FLASCHE	ROTWEIN	ABSTIMMUNG	FLASCHE
Le Petit Pont Blanc Vermentino - Colombar duftend fruchtig und frisch geschmeidig <i>Languedoc, Frankreich</i>	5.25	22.5	Le Petit Pont Rouge Grenache - Cinsault - Cabernet Sauvignon würzig und saftig Aroma von Lorbeerblatt und Brombeeren geschmeidig <i>Languedoc, Frankreich</i>	5.25	22.5
Camel & Joseph Chardonnay Weich und frisch tropische Früchte leichte Vanillenoten einige Monate im Eichenfass gereift <i>Languedoc, Frankreich</i>	7	32.5	Die Montepulciano d'Abruzzo Buche Toskanische Sonne Kaffee und dunkle Früchte Schokolade <i>Abruzzen, Italien</i>	6	29.5
Mount Riley Sauvignon Blanc Grasige Noten Aromen von Melone und Zitrusfrüchten intensiv sehr langer Abgang <i>Marlborough, Neuseeland</i>	6.25	30.5	Weingut Geil Spätburgunder Trocken Kirschen, Beeren mit erdigen Noten Pinot Noir nach deutscher Art feine Tannine <i>Rheinhessen, Duitsland</i>	8	41
Alpha Zeta 'P' Terrapiena Pinot Grigio Klassische Italië moderner Neuseeländischer Touch elegant vollmundig leicht würzig <i>Venedig, Italien</i>	6.25	30.5	Allenico Primitivo Salento Aromen von Kirschen und Pflaumen elegant leichte Vanillenote kraftvoll Hauch von Pfeffer im langen Abgang <i>Apulien, Italien</i>	7.25	32.5
Nius Verdejo Zitrus- und Grasaromen in der Nase volle Frucht anhaltender Abgang mit leichter Bitterkeit <i>Rueda, Spanien</i>	7	32.5	Bodegas Bleda Pinodonce Schwarz Vollmundiger, cremiger Wein 5 Monate im Eichenfass gereift Kraftvolle Cuvée aus Monastrell, Syrah und Petit Verdot <i>Jumilla, Spanien</i>	8.25	41
Thorn Auxerrois Weingut Niederländischer Wein Apfel und Birne frisch und saftig mit vollem Abgang <i>Limburg, Nederlande</i>		36	Gesamt-Malbec Reserva Aromen von Pflaumen und Tabak würzig und kräftig fruchtig mit einem Hauch von Vanille <i>Mendoza, Argentiniën</i>		36.5
Bogle Chardonnay Vollmundig und cremig geröstete Eiche reichhaltig und komplex Bio <i>Kalifornien</i>		49	McManis Zinfandel Geschmeidig und weich reife rote Beeren und Erdbeeren karamellisierter Zucker und Eiche sanfter Abgang <i>Kalifornien, Verenigde Staten</i>		43.5
Domaine de Foncastel Picoul de Pinet frisch und knackig ideal zu Meeresfrüchten <i>Languedoc, Südfrankreich</i>		39	McManis Cabernet Sauvignon Sinnlich und verführerisch Schwarze Johannisbeere Vanillenoten aus der Eichenfasslagerung <i>Kalifornien, Verenigde Staten</i>		43.5
Weingut Seher Platt 28 Grüner Veltliner fruchtig und würzig Pfeffer in der Nase Aromen von Grapefruit und Apfel frischer und mineralischer Abgang <i>Weinviertel, Österreich</i>		35	Marques de Vargas Rioja Reserva Komplexe Aromen reifer Früchte Schwarze Johannisbeeren, Pflaumen und ein Hauch Vanille Longdrink Klassischer Rioja - <i>Rioja, Spanien</i>		60
Domaine Moreau - Naudet Chablis reife Frucht vollmundig frischer Abgang <i>Chablis, Frankreich</i>		61	Luigi Pira Barolo Serralunga fest weiche Tannine rote Früchte erdig & Vanille <i>Piemont, Italien</i>		126
Domaine Dujardin Meursault Blanc Im Holzfass gereift volle Lindenblüte Aromen von Butter und Mandeln <i>Burgund (Meursault), Frankreich</i>		150			

WEINE

ROSÉWEIN

ABSTIMMING FLASCHE

Le Petit Pont Rose Grenache - Cinsault	5.25	22.5
Köstliche Himbeer- und Erdbeernoten saftig und fruchtig frischer Abgang <i>Languedoc, Frankreich</i>		
Comtesse Marion Le Voyage Grenache Rose	7.5	39
Wunderschöne Lachsfarbe blumig und grapefruitartig elegant frisches Finish <i>Languedoc, Frankreich</i>		
Fleur de l'Amaurigue Rose		46
Wunderschöne, hellrosa Farbe Anklänge von Grapefruit und Erdbeere, untermalt von einer sanften Würze frisch und trocken <i>Provence, Frankreich</i>		
Barone Ricasoli Albia Rose		49
weich und offen Aromen von Erdbeeren, Johannisbeeren und einem Hauch von Würze <i>Toscana, Italien</i>		

Funkelnd

ABSTIMMING FLASCHE

Cava Giro Ribot Brut	7.5	39
samtweich und cremig <i>Penedès, Spanien</i>		
Sauvignon Cremant de Loire Brut		41
Pfersicharomen fruchtig <i>Loire, Frankreich</i>		
Barnaut Champagne Blanc de Blancs Brut 'Eclats de Chardonnay'		63
voll und kraftvoll <i>Champagne, Frankreich</i>		
Veuve Clicquot	0,37cl	45
fruchtig Vanille-Brioche	0,75 cl	90
<i>Champagne, Frankreich</i>		

Alkoholfrei? Erkundigen Sie sich nach den Möglichkeiten.

AUSGEWÄHLTE WEINE

Calmel & Joseph Chardonnay

Strahlend goldgelb mit einem verführerischen Duft nach reifem Pfirsich, weißen Blüten und einem Hauch Vanille. Am Gaumen rund und weich, mit frischer Säure und einer subtilen Eichenote, die den Wein elegant abrundet. Die Weinberge liegen auf einer Höhe von 240–300 Metern, was für kühlere Bedingungen und den Erhalt der Frische sorgt.

Bio: ohne Pestizide, Herbizide oder Fungizide; ausschließlich Naturprodukte in minimaler Dosierung. Starker Fokus auf Biodiversität: Wälder, Olivenbäume, Lavendel und Bienenstöcke bilden ein natürliches Ökosystem.

Nius Verdejo

Frisch, saftig und voller lebendiger Aromen von Limette, grünem Apfel und einem Hauch Fenchel. Am Gaumen knackig und elegant mit einem erfrischenden Abgang – ein wahrer spanischer Sonnenstrahl im Glas.

Hergestellt vom niederländischen Weinspezialisten Rudolf Nipius; spezialisiert auf lateinamerikanische Weine aus Spanien, Chile und Argentinien.

Weingut Geil Spatburgunder Trocken

Leuchtendes Rubinrot mit raffinierten Aromen von Kirschen, Himbeeren und einem Hauch würziger Eiche. Am Gaumen elegant und saftig, mit weichen Tanninen und einem frischen, anhaltenden Abgang, der die Finesse unterstreicht. Weingut Geil ist seit 1871 ein deutsches Familienunternehmen und einer der führenden Weinproduzenten.

Marques de Vargas Rioja Reserva

Rubinrote Farbe, lebendiger Charakter mit einem Hauch frischer, süßer Würze. Der Wein besitzt eine gute Struktur. Komplex und seidig weich. Süße und elegante Tannine, die während der Reifung in französischer Eiche verfeinert wurden.

Bodegas Marqués de Vargas ist ein Familienweingut mit tiefen Wurzeln in Rioja, gegründet 1840 von Don Felipe de la Mata, dem 8. Marquis von Vargas.



ALLERGENE / ALLERGIEN?

EINE ANDERE SPRACHE?

*Scannen Sie den QR-Code,
um die Allergentabelle und
Speisekarten in anderen
Sprachen anzuzeigen.*



Allergene

*Scannen Sie den QR-Code,
um die Speisekarte in einer
anderen Sprache oder die
Allergenkarte anzuzeigen.*



Andere Sprachen