

Rätschkachl

BAR & KULINARIUM

APERITIFS

GLAS CHAMPAGNER	€ 12,-
CHAMPAGNER COCKTAIL (Champagner, Angostura B., Zucker)	€ 13,-
KIR ROYAL (Champagner, Cassis)	€ 13,-
GLAS PROSECCO	€ 5,-
HUGO	€ 7,-
APEROL PROSECCO	€ 7,-
MARTINI (Bianco, Rosso, Dry)	€ 6,-
CYNAR	€ 6,-
CAMPARI SODA	€ 6,-
CAMPARI ORANGE	€ 6,-
NEGRONI (Campari, Gin, Vermouth Sweet)	€ 9,-

APERITIFS

SHERRY TRIO PEPE	€ 6,-
PERNOD	€ 6,-
GIBSON (Mg Gin & Vermouth Dry)	€ 10,-
GIMLET (Gin, Rose's Lime Juice, Zitrone)	€ 10,-
COSMOPOLITAN (Vodka Citron, Cranberry, Cointreau, Limette)	€ 10,-
MANHATTAN (Canadian Club Whiskey, Vermouth Sweet, Angostura)	€ 10,-
OLD FASHION (Maker's Mark, Angostura B., Zucker, Soda)	€ 12,-

VORSPEISEN

SASHIMI VOM THUNFISCH IN SESAM auf Wasabirandig	€ 17,-
BUNTER SALATTELLER (Fenchel, Karotte, Weißkohl, Rote Beete, Avocado, Blattsalat, Nüsse)	€ 9,-
SELLERIE MIT BAUCHSPECK, NÜSSEN UND TRAUBEN	€ 15,-

SUPPEN

KOHLRABI-SCHWARZWURZELCREMESUPPE	€ 9,-
BOUILLON VOM TAFELSPITZ mit Kräuterflädle und Tafelspitzstreifen	€ 7,-

WOHLFÜHLMENÜ

**SASHIMI VOM THUNFISCH IN SESAM
auf Wasabirandig**

* * * *

KOHLRABI-SCHWARZWURZELCREMESUPPE

* * * *

MILCHKALBSRÜCKEN IN DER KRÄUTERKRUSTE
Portweinsoße, Bratkartoffeln mit Rosmarin und Gemüse

* * * *

KLEINES SORTIMENT VON HEIMISCHEM UND FRANZÖSISCHEM KÄSE
mit Feigensenf

oder

SCHWARZWÄLDER TIRAMISU

€ 63,-

HAUPTSPEISEN

PFIFFERLING-STEINPILZRISOTTO € 22,-

FRANZÖSISCHE PERLUHNBRUST € 23,-
mit Curryblumenkohl-Pak Choi-Fenchel

WOLFSBARSCHFILET € 31,-
mit Pfifferling-Steinpilzrisotto

FÜR UNSERE STEAKS NEHMEN WIR NUR DAS BESTE VOM RINDSFILET
„DAS MITTELSTÜCK“

150 g € 29,-

250 g € 37,-

350 g „A GHÖRIGS“ € 45,-

Jedes unserer Filetsteaks servieren wir Ihnen mit einer Beilage Ihrer Wahl sowie hausgemachter Kräuterbutter oder Portweinsoße.

BEILAGEN

Bunter Salatteller, Bratkartoffeln mit Rosmarin,
Pfifferling-Steinpilzrisotto, Curryblumenkohl-Pak Choi-Fenchel

jede weitere Beilage € 5,00

DESSERTS

KLEINES SORTIMENT VON HEIMISCHEM UND FRANZÖSISCHEM KÄSE mit Feigensenf	€ 9,-
SCHWARZWÄLDER TIRAMISU	€ 8,-
NATURJOGHURT mit Waldhonig, karamellisierten Nüssen und Vanilleeis	€ 8,-
„VERSOFFENER“ ESPRESSO mit Kahlua und Vanilleeis	€ 7,-

RUM

Plantation, Diplomatico, Ron de Jeremy, 4 cl € 10,-

Ron Esclavo, Plantation 2001, Maund

Non Plus Ultra Riise 4 cl € 17,-

COGNAC

Hennessy, Rémy Martin VSOP 2 cl € 6,-

BRANDYS

Rémy Martin XO 2 cl € 11,-

Milenario 4 cl € 7,-

GRAPPE

Grappa Bric de Gaian, Moscato d' Àsti Berta 2 cl € 14,-

Grappa Monpra Berta, (Magnum) 2 cl € 7,-

WHISKY // 6 YEARS

Johnny Walker, Ballantines, 4 cl € 7,-

Tullamore Dew, Jim Beam

WHISKY // 12 YEARS

Chivas Regal, Dimple, 4 cl € 8,-

Jack Daniels, Johnny Walker Black Label

LIKÖRE

AMARETTO	2 cl	€ 6,-
BAILEYS	2 cl	€ 6,-
COINTREAU	2 cl	€ 6,-
DRAMBUIE	2 cl	€ 6,-
GRAND MANIER	2 cl	€ 6,-
GALLIANO	2 cl	€ 6,-
KAHLUA	2 cl	€ 6,-
SOUTHERN COMFORT	2 cl	€ 6,-

GIN

MG GIN	4 cl	€ 6,-
BOMBAY SAPPHIRE	4 cl	€ 6,-
TANQUERAY	4 cl	€ 8,-
TANQUERAY RANGPOOR	4 cl	€ 8,-
BOUDIER SAFFRON	4 cl	€ 8,-
MILLER'S	4 cl	€ 8,-
BERLINER BRANDSTIFTER	4 cl	€ 8,-
MALFY	4 cl	€ 8,-
MASTERS GIN	4 cl	€ 8,-
PLYMOUTH	4 cl	€ 8,-

GIN

OPHIR	4 cl	€ 9,-
MONKEY 47	4 cl	€ 9,-
HENDRICKS	4 cl	€ 9,-
SIEGFRIED RHEINLAND	4 cl	€ 9,-
GERANIUM	4 cl	€ 9,-
ORO IBIZA	4 cl	€ 9,-
WHITLEY NEILL HANDCRAFTED	4 cl	€ 9,-
SIPSMITH SLOW GIN	4 cl	€ 9,-
THE BOTANIST ISLAY	4 cl	€ 9,-
FERDINAND'S	4 cl	€ 9,-
BISBINO	4 cl	€ 9,-
WIEN GIN	4 cl	€ 9,-
KIMERUD WILD GRADE	4 cl	€ 9,-
KIMERUD COLLECTOR'S PINK	4 cl	€ 9,-
FIFTY POUNDS	4 cl	€ 9,-