



meine Weinempfehlung

ÖSTERREICH WAGRAM

2014/Unter der Burg Gemischter Satz
2017 Weingut Josef Ehmoser

Früher wurden Weingärten gemischt ausgepflanzt, um sortenspezifische Jahrgangsschwankungen gering zu halten. Der traditionsreiche Wein stammt aus einem Weingarten unterhalb eines Wäldchens mit Überresten einer mittelalterlichen Holzburg – daher der Name „Unter der Burg“. Acht unterschiedliche Sorten – Grüner Veltliner, Weisser Burgunder, Grauer Burgunder, Chardonnay, Gewürztraminer, Zierfandler, Rotgipfler und Neuburger – wachsen gemeinsam, werden händisch geerntet und zusammen weiterverarbeitet. Nach einer Maischestandzeit reifen die Trauben fast ein Jahr auf der Vollhefe im großen Holzfass. Der Gemischte Satz präsentiert sich konzentriert, mit einer vielschichtigen Textur, großem Reifepotenzial und mit Aromen von Honig und vollreifen Birnen.

13% Vol	am Tisch	35,00
Mitnahmepreis	Flasche: 0,75l	16;00

ITALIEN MARKEN

2010 LYSIPP

Fattoria San Martino
Anbauverband: Bio
Trauben: Montepulciano

Dunkles Rubinrot und Aromen von Kirschen, Brombeeren, Lakritz und Gewürzen

werden von feinen Tanninen und einem langen Abgang begleitet.

Dieser Wein ist das Flaggship von Serra San Martino.

2 Gläser im Gambero Rosso

14% Vol	50,00
Mitnahmepreis	Flasche: 0,75l 26,50

Angebot gilt solange Vorrat reicht!

ÖFFNUNGSZEITEN

TÄGLICH

11:30-24:00 UHR-KÜCHE VON 12:00-22:00 UHR

Sonntag Ruhetag in Lübeck!

Miera-Klassiker

Vorspeisenteller, KLEIN

12,50

Vorspeisenteller, GROß

17,50

Vorspeisenteller, DE LUX

ALS VORSPEISE UND HAUPTGERICHT GEEIGNET!

STELLEN SIE SELBST AUS UNSEREN AKTUELLEN

VOSPEISEN ZUSAMMEN (MAX.4 SORTEN)

AB 2 PERSONEN, JE PERSON

19,50

Käseteller MIT FRÜCHTEN

12,50

Parmaschinken

24 MONATE GEREIFT MIT MELONE

14,50

Salami- und Schinkenvariation

MIT OLIVEN UND GETROCKNETEN TOMATEN

12,50

Täglich wechselnde saisonale Antipasti!

Schauen in unsere Antipasti-Theke und wählen Sie selbst.

Knusprige Coca (spanische Pizza)

MIT BIRNE, CREMIGEM GORGONZOLA
UND WALNÜSSEN

12,50

Knusprige Coca (spanische Pizza)

MIT BURRATA, KIRSCHTOMATE, BASILIKUM
UND BALSAMICOCREME

11,50

KNUSPRIGE COCA (spanische Pizza)

MIT PARMASCHINKEN, SHERRYAPRIKOSE,
UND PARMESAN

12,50

Knusprige Coca (spanische Pizza)

MIT BRESAOLA, FEIGE, ZIEGENFRISCHKÄSE,
WALNÜSSE UND FEIGENSENF

12,50

ALLE COCAS SIND ALS VORSPEISE
ODER KLEINES HAUPTGERICHT ZU GENIESSEN!

davor



Feldsalat

PASSIONSFRUCHT-SENFOSSE,
GEBRATENER SPECK
VON BAUER SCHRAMM,
UND BROTWÜRFEL

10,00

Zucchini

GEFÜLLT MIT EINER RICOTTA-PARMESAN-
GEMÜSEFÜLLUNG,
IM OFEN GEBACKEN
AUF PIKANTER TOMATE SERVIERT

10,00

Burrata

APULISCHE MOZZARELLAZUBEREITUNG
MIT EINEM SAHNEKERN
AN DÖRRTOMATEN
MIT KALTGEPRESSTEM
GERBINO-OLIVENÖL

UND BASILIKUM
14,50

Vitello tonnato

KALBSFLEISCH
IN THUNFISCHSOSSE
MIT KAPERN
14,00

Roastbeef rosa gebraten,

TRÜFFELCREME,
FRISCHER TRÜFFEL,
RÖSTBROT
17,50

davor

Thunfisch Sushi Qualität

MIT SESAM-KORIANDERHÜLLE,
SENFgurkENCHUTNEY,
WASABI-CREME FRÂICHE
17,00

Patagonias (Kleine Tintenfische)

IN SIZILIANISCHEM OLIVENÖL
MIT KNOBLAUCH UND ROSMARIN GEBRATEN
AUF PASSE PIERRE MIT CASHEWKERNEN
UND KIRSCHTOMATEN
15,00

Petersiliensamtsuppe

MIT PARMESAN-BROT-CHIPS
UND
GRÜNEM ESPUMA

8,50

Neustädter Fischsuppe

MIT PERNOD, FISCHFILETS,
MUSCHELN
UND GARNELE
SOWIE KRÄUTERBROT

13,00

MENÜ



Thunfisch Sushi Qualität

SESAM-KORIANDERHÜLLE,
SENFgurKENCHUTNEY, WASABI-CREME FRÄICHE

ODER

Petersiliensamtsuppe

MIT PARMESAN-BROT-CHIPS
UND GRÜNEM ESPUMA

MEAT

Skrei

AUF BAROLORISOTTO
MIT BIRNE UND MANDELN
AN INGWER-ORANGENSÖSSCHEN

MEAT

Rinderfilet rosa gebraten,
KAROTTEN-SCHOKOLADENPÜREE,
SCHWARZWURZELN, SHERRYJUS

MEAT

Süße Ravioli
MIT PISTAZIENMARZIPANFÜLLUNG,
GRÜNEM APFEL, GRENADINE, BLUTORANGENSORBET

ODER

Karamellisierter Ziegenkäse
AN
APFEL-TRAUBENKOMPOTT UND MINZE

ZWEI-GANG-MENÜ 35,00€
DREI-GANG-MENÜ 45,00€
VIER-GANG-MENÜ 55,00€
FÜNF-GANG-MENÜ 65,00€

in der Mitte

Barolorisotto

MIT BIRNE , MANDELN
UND GORGONZOLA
AL CUCCHIAIO

er wird gelöffelt und ist cremig

15,00

Riesentravioli

MIT BURRATA-, PECORINOKÄSE- UND
BASILIKUMFÜLLUNG

AUF WEISSER TOMATENSOSSE
UND TOMATENSALSA
19,50

Bratwurst von Bauer Schramm

AUF BALSAMICOLINSEN,
GLASIERTE KATOFFELN,
SENFgurkENSENF
16,50

Stroh und Heu

GRÜNE UND WEISSE BANDNUDELN
MIT GARNELEN, KNOBLAUCH,
UND GETROCKNETER TOMATE
IN WEISSBURGUNDERSAHNE
MIT BASILIKUM
18,50

Seitangeschnetztes

KAROTTEN, GRÜNEM SPARGEL,
BROKKOLI, CHINAKOHL, SESAM
UND CURRY
23,00

unser veganes Gericht

in der Mitte

Skrei, Tiefseekabeljau aus Norwegen

AUF BAROLORISOTTO
MIT BIRNE UND MANDELN
INGWER-ORANGENSÖSSCHEN
25,00

Schwertfisch gebraten,

ZWIEBELCONFIT, KAPERN UND ROSINEN,
FELDSALAT MIT SÜSSEM SENFSÖSSCHEN,
GLASIERTE KARTOFFELN

27,50

Tagliolini

MIT RINDERFILETSTREIFEN
IN SHERRYSAHNE
MIT KRÄUTERSEITLINGEN
AUS DEM 24 MONATE
GEREIFTEM PARMESANLAIB

23,50

Weisses Kalbs-Ragout

MIT STEINCHAMPIGNONS, KAROTTEN
UND GRÜNEM SPARGEL
AN ROTEM REIS

24,50

Rinderfilet rosa gebraten,

KAROTTEN-SCHOKOLADENPÜREE,
SCHWARZWURZELN, SHERRYJUS

35,00

wenn nichts mehr geht

Affogato al caffè

VANILLEEIS ERTRUNKEN IN HEISSEM ESPRESSO

5,50

Süße Ravioli

MIT PISTAZIENMARZIPANFÜLLUNG,
GRÜNEM APFEL, GRENADINE
UND BLUTORANGENSORBET

Chefs Neuer Liebling

11,00

Warmer Schokoladenkuchen

MIT FLÜSSIGEM VALRHONA-SCHOKOLADENKERN,
AN CLEMENTINENKOMPOTT

UND VANILLEEIS

11,00

Zubereitungszeit ca. 20 Min

Crème brûlée

7,50

Hausgemachtes Pinienkerneis

AUF ANANASCARPACCIO MIT VANILLE,
GERBINO-OLIVENÖL UND KORIANDER

10,00

Grießflammerie

MIT ROTWEIN-RUM-PFLAUMEN

8,50

Nachtischmassaker

VON ALLEM SÜSSEN ETWAS
FÜR ZWEI

25,00

Ziegenfrischkäse karamelisiert

AN APFEL-TRAUBENKOMPOTT
UND MINZE

10,00

Sorbetauswahl

VERSCHIEDENE SORTEN
MIT FRISCHEM OBST GARNIERT

3,00

KUGEL