



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 Flaggschiff 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



Wildkräutersalat

ROTE BEETE,
HIMBEERVINAIGRETTE
ORANGE,
ZIEGNFRISCHKÄSEFLOCKEN

10,00

Pulpo (Oktopus)

GRÜNER SPARGEL
ROTE LINSEN,
TOMATENCONFIT

15,00

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,
SENFURKENCHUTNEY,
WASABI-CREME FRÂICHE

17,00

Erdbeer-Spargelsalat

IN HIMBEERVINAIGRETTE
MIT KÜRBISKERNEN, BASILIKUM
UND KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE

15,00

Spargelsamtuppe

MIT GARNELEN

UND SPARGELSCHEIBCHEN

9,50

Neustädter Fischsuppe

MIT PERNOD, FISCHFILETS,
MUSCHELN
UND GARNELE
SOWIE KRÄUTERBROT

13,00

MENÜ



Thunfisch Sushi Qualität

SESAM-KORIANDERHÜLLE,
SENFURKENCHUTNEY, WASABI-CREME FRÂICHE

ODER

Spargelsamtuppe

MIT GARNELEN
UND SPARGELSCHEIBCHEN

MERT

Kabeljau

SPARGELRISOTTO,

ESTRAGON-BUTTERSOSSE

MEAT

Lammcarree' rosa gebraten

MONTEPULCIANO-BALSAMICOJUS
MIT TOMATE PARFÜMIERTE RÖMER NOCKEN,
AUBERGINENPÜREE, ZUCCHINI

MEAT

Süße Ravioli

PISTAZIENMARZIPANFÜLLUNG,
GRÜNEM APFEL, GRENADINE, BLUTORANGENSORBET

ODER

Karamellisierter Ziegenkäse

AN RHARBARBER, MINZE
UND GRÜNEM PFEFFER

ZWEI-GANG-MENÜ 35,00€

DREI-GANG-MENÜ 45,00€

VIER-GANG-MENÜ 55,00€

FÜNF-GANG-MENÜ 65,00€

in der Mitte

Riesenravioli

MIT BURRATA-, PECORINOKÄSE- UND
BASILIKUMFÜLLUNG
AUF WEISSER TOMATENSOSSE
UND TOMATENSALSA

19,50

Tagliolini,

ERBSEN, ZWIEBELN,
CHILLI, PARMASCHINKEN
AUS DEM 24 MONATE
GEREIFTEM PARMESANLAIB

19,50

Stroh und Heu

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

18,50

Stangenspargel

HOF KAISER AUS SALEM BEI RATZEBURG
UND LINDAKARTOFFEL (VEGAN)

17,50

PLUS SCHINKEN (PAPE) VON BAUER SCHRAMM

10,00

PLUS PANIERTER SCHWEINERÜCKEN

12,00

VON BAUER

WAHLWEISE

SCHNITTLAUCH-HOLLANDAISE

ODER

TOMATEN-INGWER-OLIVEN-BASILIKUMSUGO

in der Mitte

Kabeljau

SPARGELRISOTTO,
ESTRAGON-BUTTERSOSSE
25,00

T hunfisch Sushi Qualität

KORIANDER-ANANAS-RELISH ,
ZUCCHININUDELN,
QUELLER
29,50

B ratwurst von Bauer Schramm

AUF BALSAMICOLINSEN,
GLASIERTE KATOFFELN,
SENFgurkensenf
16,50

M aispouardenbrust

KIKOK IST DER NAME DER FREILAUFENDEN POULARDE AUS
WESTPHALEN

MIT SCHINKEN VON BAUER SCHRAMM
UND TALEGGIO GRATINIERT
AUF STANGENSPEGEL
DAZU GLASIERTE KARTOFFELN,
SALBEISOSSE
29,50

L ammparree´ rosa gebraten

MONTEPULCIANO-BALSAMICOJUS
MIT TOMATE PARFÜMIERTE RÖMER NOCKEN,
AUBERGINENPÜREE,
ZUCCHINI
34,50

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

Mousse au chocolat

MIT GRAPPAROSINEN
11,00

Crème brûlée

7,50

Hausgemachtes Pinienkerneis

AUF ANANASCARPACCIO MIT VANILLE,
GERBINO-OLIVENÖL UND KORIANDER
10,00

Rhabarberkommune

RICOTTAKUCHEN, ESPUMA,
KOMPOTT UND SORBET
12,50

Nachtischmassaker

VON ALLEM SÜSSEN ETWAS
FÜR ZWEI
25,00

Ziegenfrischkäse karamelisiert

AN RHABARBER, MINZE
UND GRÜNEM PFEFFER
10,00

Sorbetauswahl

VERSCHIEDENE SORTEN
MIT FRISCHEM OBST GARNIERT
3,00

KUGEL