

# rôtisserie weingrün

## vorspeisen

	€
bouillabaisse von einheimischen fischen mit geröstetem brot und sauce rouille	10
tomaten - brot - salat mit lauwarmem paderborner mast- huhn	9
bruschetta vom oktopus mit oliven und tomaten	12
tiroler bergschinken von unsere volano-aufschnittmaschine mit spreewälder gewürzgurke und frischem kren	11
gebackene ochschwanzterrine mit gänseleber und lauwarmen rübchensalat	13
tatar vom jungbullen zum selber anmachen mit aromaten, bauernbrot und landbutter	
	vorspeise/ hauptgang 15/21
ziegenfrischkäse im knusperblatt mit pikant eingelegten zwetschgen	9

## vom flammenwand-grill und molteni-herd

½ paderborner mast-hähnchen aus kontrollierter aufzucht	13
rumpsteak vom irish prime rind (250g), mit sauce bearnaise	21
milchkalbskotelett mit frischem salbei	26
spare ribs vom havelländer apfelschwein mit barbecue - soße	13
gegrillte milchkalbs-leber mit schmorzwiebeln	17
„steckerlfisch“ ganze am stock gegrillte makrele mit remoulade	14

### das fleischlose gericht:

safranrisotto mit gebratenen kräuterseitlingen (pilze)	16
--	----

sie können sich nicht entscheiden? probieren sie unseren DREIERLEI vom grill

paderborner mast-huhn, spare ribs vom havelländer apfelschwein und ?  
mit kleinen grill-kartoffeln, meersalz, unser caesar salad und zwei soßen

zum alleine geniessen oder auch tischweise für alle auf langen platten pro person 22

## beilagen

kartoffelstampf mit brauner butter und schnittlauch	3
unser caesar salad mit parmesan und knusprigen brotcroutons	3
mediterranes grill-gemüse mit thymian	3
kleine grill- kartoffeln mit rosmarin, olivenöl & meersalz	3
polentaschnitte mit getrockneten tomaten	3

## süßes & käse

catalanische creme mit braunem zucker karamellisiert und blaubeeren in cassissauce	8
cup cake (apfel-nusskuchen nach oma Beltle's rezept mit eierliköreis und angeschlagener sahne)	8
unser warmer schokoladenkuchen mit flüssigem kern und cremeeis	8
streuselapfel aus dem ofenrohr mit angeschlagener sahne und vanilleeis	8
tiroler bergkäse mit feigensenf und birnen-chili chutney	8

# rôtisserie weingrün

## was feines zum ausklang ..... ..... gleich richtig kombiniert

catalanische creme mit blaubeeren in cassissauce mit 2007 Horcher Ideal	8 0,1ltr 11
cup cake (apfel-nusskuchen nach oma Beltle's rezept mit eierliköreis und angeschlagener sahne) mit 2007 Horcher Gewürztraminer	8 0,1ltr 5
unseren warmer schokoladenkuchen mit flüssigem kern und cremeeis mit 2003 Graham's, Vintage Port	8 5cl 13
lauwarmer apfel-streusel mit angeschlagener sahne und vanilleeis mit Rose brut, Weingut Johanninger	8 0,1ltr 15
tiroler bergkäse mit feigensenf und birnen-chili chutney	8

Euro / 0.1 ltr

2008 Riesling Sekt, Reichsrat von Buhl, extra trocken	6
2007 Horcher Ideal für ..... (restsüß)	5
2007 Riesling Auslese, Weingut Horcher	6
2007 Gewürztraminer, Weingut Horcher	5

Euro / 5 cl

<u>Portwein Grahams</u> aus dem Familienbetrieb der Symingtons	
White Port	6
2003 LBV Late Bottled Vintage	6
1994 Vesuvio Vintage Port	10
2000 Vintage Port	12

# rôtisserie weingrün

## unser kaffee

Kaffee von der Wilhelm Andraschko Kaffee Manufaktur, Berlin Kreuzberg 

Kaffee	2.50		Espresso	2.50
Cappuccino	3.00		Doppelter Espresso	4.50
Latte Macchiato	3.50		Ronnefeld Tee	4.50

## digestif

Das Prinzip der Erhaltung aller Eigenschaften während der Verarbeitung einer Frucht soll höchstes Gebot sein. Am Ende, die Natur im Destillat wieder zu finden, ist die Perfektion, welche Wissen und handwerkliches Geschick erfordert

### WEIN ...gut! HORCHER Pfalz

DER GRAPPA AUS DER PFALZ - eigene Erzeugung Euro / 3 cl 6.00

### WEINGUT GUTZLER Rheinhessen

Schokoladengeist Traubenbrand  
Quitte Pfirsich  
Apfel Kirsche Euro / 3 cl 6.00

Mirabelle Johannisbeere Euro / 2 cl 6.00

### WEINGUT KREUZBERG Ahr

Calva d'Ahr Apfel  
Prumme Pflaume Euro / 2 cl 6.00

### BRENNEREI BENDER & WENDEL Ellerstadt

Kirsche Williams Birne  
Mirabelle Himbeere Euro / 3 cl 6.00