

# Z U E H L K E

WEIN | BISTRO | HANDEL

## Terrassen- Karte

### **Weine Glasweise 0.1 / Flasche**

<b>„Sylvaner Blau auf der Schale“</b> Rheinhessen, Michael Teschke	8/38
<b>„Sylvaner Grün NAIV“</b>	6.5/32
<b>„Riesling NAIV“</b>	6/30
<b>„Roig Boig“</b> Catalunya, 3 weiss+ 3 rot, La Salada	8/38
<b>„BULLE“ Pet Nat '16</b> , Müller, Weissburgunder, Frühburgunder	6.5/33
<b>„Quel âne de course“ '16</b> Carignan, Languedoc, Wim Wagemans	6.5/32
<b>Orangina</b> rot/gelb	3.6
<b>Viva Con Agua</b> laut / leise 0.75	6.5
<b>Von Freude Bier vom Fass</b>	0.3 / 4.9 – 0.4 / 6.5

### Snacks all-day

**-Donegal – Irische Felsenauster** - Stück 4 - ½ DZ 20 - DZ 39

**-Olives & Pecorino 7**

**-Brotkorb 3.5**

### - Rauchfisch in der Dose mit Brot – smoked fish in tin with bread

Miesmuscheln – mussels 9.5

Makrele – mackerel 13.5

Lachs - salmon 12.5

Wels - catfish 10.5

Aal – eel 12

Anchoa ahumada – Nardin – Kantabrien – Bilbao 15

**-Käseauswahl, Chutney 15**

**-N.Y. Cheesecake Deli Style 5.5** - big apple cheesecake

Unser Fleisch kommt aus Bioland/Demeter Zertifizierung u.a. von Fricke/Ellerbek.

Büffelfleisch und Käse beziehen wir ausschließlich aus natürlicher, ethisch einwandfreier und tierfreundlicher Haltung von „Büffel Bill“.

Ziegenkäse/Fleisch vom Ziegenhof am Wiesengrund, Bachenbruch, Gülzer Geißen. Wild vom Mözener Jäger Klaus Rickert ...we only use organic products!

# Z U E H L K E

WEIN | BISTRO | HANDEL

## tonight

<b>Bunter Kräutersalat</b> , Hausdressing	<b>9.5</b>
<b>Merguez</b> , Linsen, Harissa-Schmand lamb saussage, lentiels, harissa creme fraiche	<b>15</b>
<b>Pulpo</b> , Salicornes, Kartoffel-Safran-Aioli octopus, salicornes, aioli	<b>18</b>
<b>Wolfsbarsch in Salzkruste</b> – Kräutersalat, Grüne Sauce loup de mer grilled, salt crust, herbs salad, green sauce	<b>25</b>
<b>Kalbsleber Parfait &amp; Praline</b> , Studentenfutter, Sauce Romesco calf's liver parfait, praline, nuts, dry fruits, almonds pesto	<b>18</b>
<b>Marinierter Spargel, sous vide 75° - 35 min. Junge Annabelle, Holländische klassisch</b> esparagus sous vide, potatoes, sauce hollandaise	<b>19.5</b>
<b>+Holsteiner Schinkenpape</b> – ham from topside	<b>+ 10</b>
<b>+ Homemade Pastrami</b> – no explanation needed	<b>+ 10</b>

**was fertig ist, geht raus  
Teilen ist Trumpf – sharing is trump  
...we only use organic products!**

Unser Fleisch kommt aus Bioland/Demeter Zertifizierung u.a. von Fricke/Ellerbek.  
Büffelfleisch und Käse beziehen wir ausschließlich aus natürlicher, ethisch  
einwandfreier und tierfreundlicher Haltung von „Büffel Bill“.  
Ziegenkäse/Fleisch vom Ziegenhof am Wiesengrund, Bachenbruch, Gülzer Geißen. Wild  
vom Mözener Jäger Klaus Rickert ...we only use organic products!