**Ben is back . . .**

Gourmet-Menü **€**

**Amuse Bouche**

**Thaisüppchen 6**

Atlantik-Riesengarnele | Blüten

**Lachs - gebraten 18**

Thaijus | Pinienkerne | Orangen-Quinoa

**Irisches Tenderloin-Filetsteak 36**

Rotweinjus | Pfifferlinge | Kartoffel-Trüffelpüree

**Weißer Schokoladenkuchen 8**

Mango | Silber | Himbeere | Quark

**Menüpreis 4- Gänge 59**

**Menü begleitende Weinempfehlung . . . €**

**Cremant de Bourgogne Rosé brut 0,1 7**

Paul Delane

**2017 Sancerre 0,1 / 0,2 6 / 10**

J.M. Crochet – trocken, fruchtig, rassig

**2016 Chateau de Respide 0,1 / 0,2 5 / 9**

Bordeaux - Graves Controlée – weich, trocken

**2005 Chateau Jany 0,05 5**

Bordeaux - Sauternes - edelsüß

**Acqua Morelli – das besondere Wasser . . . €**

**Sparkling - Frizzante 0,7 l 7**

**Non Sparkling - Naturell 0,7 l 7**

**Der sehr niedrige Mineraliengehalt von nur 39,9 mg/l** verleiht **ACQUA MORELLI**

ein ausgesprochen weiches und pures Geschmacksbild.

**Aperitif … €**

**Unsere Empfehlung vom Weingut Alois Boesen**

**Secco rosé 0,1 l 5**

Süd-Mosel-Perlwein

**Secco weiß 0,1 l 5**

Süd-Mosel-Perlwein

**Starter with feeling . . . €**

**Duett von Bruschetta 6**

Tomatenragout | Guacomole | Balsamico

**Salatvariation „Big Ben“ 15**

Sautierte Pfifferlinge | Sommersalate | Kirschtomaten | Baguette

**Carpaccio vom Irischen Rind 16**

Kirschtomaten | Parmesan | Rucola | Baguette

**Vitello Tonato „Classico“ 16**

Jungkalb | Thunfisch-Crema | Kapern | Kirschtomaten | Baguette

**Gratinierter Ziegenkäse Picandou** 14

karamellisierte Feigen | Wildkräuter | Blattsalate | Balsamico

**Gefüllter Kräuterpfannkuchen** (kalt serviert) **10**

Kräuterquark | Frühlingssalate | Quinoa | Kirschtomaten

**Genuss für Zwei | Vorspeisenplatte 36**

Carpaccio vom Rind | Vitello Tonato | Lachstatar | Riesengarnele

Tapas | zweierlei Dips | Baguette

**Rührstücke für die Seele … €**

**Pfifferlingsrahmsüppchen 7**

Kresse | Chilli

**Thai-Currysüppchen 8**

Garnele | Zitronengras

**Rinder Consommé 6**

Eierstich | Suppennudeln | Gemüse | Landbaguette

**Sellerie-Cremesüppchen 6**

Paprika | Kresse

**Fine Dining by Ben . . . €**

**Highlights, raffiniert …**

**Surf & Turf 26**

Garnele | Hähnchenfilet | Wok-Gemüse | Orangen-Quinoa

**Atlantik-Seezunge - gebraten** **32**

Zitronenbutter | Tomaten-Lauchragout | Sellerie-Kartoffelpüree

**Geschmorte Kalbsbäckchen** **21**

Burgunderjus | Ratatouille-Gemüse | Kartoffelpüree

**Premium Rumpsteak vom irischen Rodeo-Rind** (250g) **29**

Teriyaki-Jus | Balsamico-Röstzwiebeln | Rosmarin-Kartoffeln

**Hirschrücken-Schnitzel 25**

Rotweinjus | Pfifferlinge | Kräuter-Serviettentaler

**Mediterrane Hähnchenroulade 18**   
Tomatenjus | Broccoli | Möhre | Violetta Gnocchi

**Cornflakes-Schnitzel von der Zucchini 15**

Selleriejus | Tomatenragout | Paprika-Kartoffelpüree

**Zitronen-Basilikum-Tortellini 14**

Tomatenjus | Rucola | Parmesan | Balsamico

**Weinempfehlung €**

**Weingut Boesen – Süd-Mosel**

**Spätburgunder 0,2 l 7,5**

trocken, harmonisch, samtig **0,1 l 4**

**0,75 l 28**

**Dornfelder 0,2 l 7**

feinherb, sonnenverwöhnt **0,1 l 3,6**

**0,75 l 26**

**Spätburgunder Blanc de Noir 0,2 l 7,5**

weißer trockener Wein aus roten Trauben **0,1 l 4**

Weingut Alois Boesen – Süd-Mosel **0,75 l 28**

**Grauburgunder 0,2 l 7,5**

trocken, harmonisch, säurearm **0,1 l 4**

Weingut Alois Boesen – Süd-Mosel **0,75 l 28**

**Klassiker treffen Moderne . . . €**

**Herzberger Ranger-Steak an Aioli 18**

Schweinerückensteak | Röstzwiebeln | Bratkartoffeln |Salatbukett

**Fangfrische Pöhlder Forelle nach „Müllerin Art“ 18**

knackiger Salat | Sahnemeerrettich | Zitronenbutter | Rosmarinkartoffeln

**Lachs-Nudelpfanne 17**

Lachswürfel | Kirschtomate | Parmesan | Pinienkerne | Rucola

**Geschnetzeltes „Züricher Art“ 22**

Rinderfiletstreifen | Champignons | Kirschtomaten | Pappardelle

**Omas Kohlroulade 14**

Petersilienkartoffeln | Grüner Bohnensalat mit Schmand

**Herzberger frische, grobe Rostbratwurst 12**

Zweierlei Senf | Sauerkraut | Kartoffelpüree

**Schnitzel & homestyle . . . €**

**Wiener Krüstchen 15**

Schnitzel Wiener Art | belgische Pommes | Kräuterquark | Salat

**Jungschweinschnitzel 17**

belgische Pommes | Champignonrahm oder Balkansauce | Salat

mit Pfifferlingen **21**

**Berliner Pfiff 9**  
Riesen-Currywurstkrake | Kreuzberger Currysauce | Pommes Frites

**EH Austin Black Burger 15**   
200g Patty | Bacon | Jacky Burgersauce | Salat | Home Fries Pommes

**Glückliches Ende . . . €**

**kleine Minis mit Kick !**

**Crema Catalana an Himbeermark**

**Schoko-Brownie an Vanillesauce**

**Mangosorbet an Joghurtcrisp**

**Mini-Triologie im Glas 8**

**Mini-Dessert im Glas - einzeln 3**

**Offene Weine . . . €**

**Weiß**

**2018 Sommeracher Katzenkopf Silvaner**  **0,2 6**

Franken – trocken, typisch, ausgewogen

**2018 Herrenberg-Honigsäckl Riesling 0,2 6**

Pfalz – halbtrocken, spritzig, Duft nach Ananas

**Rosé**

**2018 Herrenberg-Honigsäckl Portugieser rosé 0,2 6**  Pfalz – lieblich, süffig

**Rot**

**2018 Gündelbacher Stromberg Trollinger/Lemberger 0,2 6**

Württemberg – feinherb, leicht, angenehm mild

**2018 Ronchi di Villa Merlot 0,2 6**  Venezia – trocken, samtig

**Weiß**

**2018 Schloss Vollrads Riesling Kabinett 0,2 l 9**

Rheingau – feinherb oder trocken, köstliche Frucht **0,1 l 5**

Weingut Schloss Vollrads **0,75 l 32**

**2018 Knipser Sauvignon blanc 0,2 l 9**

Pfalz - trocken, ausgewogen **0,1 l 5**

Weingut Knipser **0,75 l 32**

**Rot**

**2015 Chateau Respide Graves A.C. 0,2 l 9**

Bordeaux - trocken, gehaltvoll, harmonisch **0,1 l 5**

**0,75 l 32**

**2016 Casa Solar Tempranillo 0,2 l 7,5**

Spanien - trocken, reif, rund **0,1 l 4**

**0,75 l 28**