



APERITIF

Champagne Perrier-Jouët Grand Brut 0,1l 17,00 €

Champagne Perrier-Jouët Blason Rosé 0,1l 21,00 €

Rustika 11,00 €

*Gölles Edelbitter / Blue Gin / Antica Formula Vermouth

Bitter Fashion 11,00 €

*Lady Grey Gin / Tonic / G&T-Espuma / Rosa Pfeffer

Willi Gimlet 11,00 €

*Williams Birne / Limette / Roses Lime

BIER

König Pilsener 0,3l 4,20 €

0,4l 5,20 €

Maisel's Weisse 0,5l 5,50 €

Köstritzer Schwarzbier 0,3l 4,50 €



TIPKEN'S APERO

Jamon Iberico		8,50 €
Pata Negra Schinken 16-20 Monate gereift		
2015 Fransola	0,1l	10,50 €
Sauvignon Blanc, Parellada		
Miguel Torres, Penedès		
Austern „ Sylter Royal “	Stück	4,70 €
mit Chesterbrot und Zitrone		
2015 Pouilly Fumé “Silex”	0,1l	7,50 €
Domaine Chatelain, Loire		
Ligurische grüne und schwarze Oliven		5,50 €
mit Zitrone und Knoblauch mariniert		
Manzanilla Pasada	0,05l	6,80 €
Emilio Lustau, Sherry		

TIPKEN'S SPECIAL APERO

Französische Jahrgangs Sardinen « 2012 »		19,50 €
mit geröstetem Bauernbrot und Butter		
2016 Eigenart	0,1l	8,50 €
Silvaner – trocken -		
Max Müller I, Franken		
Aus der Magnumflasche		



TIPKEN'S STARTERS

Weißer Spargel 14,50 €
mit Brickteig, Tannenhonig und Limette

2016 Fransola 0,1l 10,50 €

Sauvignon Blanc, Parellada

Miguel Torres, Penedès

Thunfisch 18,50 €
mit Hüttenkäse, Birnen-Minz-Sud und Avocado

2015 Ried Perz 0,1l 12,00 €

Gelber Muskateller

Gross, Südsteiermark

Hummercarpaccio 21,50 €
mit Safran, Fenchelknolle und Wiesenkräutern

2014 Grand Vin Blanc 0,1l 7,00 €

Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle

Château Rauzan Despagne, Bordeaux

TIPKEN'S STARTER FÜR ZWEI

Sylter Auster, Caviar Shot, Balik Lachs pro Person 27,00 €
mit Chesterbrot und Crème fraîche

2015 Pouilly Fumé "Silex" 0,1l 7,50 €

Domaine Chatelain, Loire



TIPKEN'S ZWISCHENDURCH

Schaumsuppe von weißem Spargel
mit Schnittlauchöl 13,50 €

2014 Hohnart 0,1l 7,50 €

Silvaner Erste Lage – trocken -
Castell, Franken

Gebratene Gänsestopfleber
mit Rhabarber, Kerbelknolle und Balsamico Jus 19,50 €

2016 Pius, Beerenauslese 0,05l 15,50 €

Klaus Peter Keller, Rheinhessen

Raviolo mit Perigord Trüffel
Mascarpone, und Babyspinat 19,50 €

2015 Guru 0,1l 12,00 €

Pintas Wine & Soul, Douro

TIPKEN'S SPECIAL VEGI

Friesisches Knusperei
mit Dijonsenf, Spargel und Venere Reis 17,50 €

2014 Hohnart 0,1l 7,50 €

Silvaner Erste Lage – trocken -
Castell, Franken



TIPKEN'S FISCH

Gebratener Steinbutt
mit Bärlauch-Selleriepurée, Baumkuchen und Beurre Blanc 45,50 €

2015 Steinmauer 0,1l 8,00 €

Burgundercuvée - trocken -
Korell, Nahe

Im Ganzen servierte, gebratene Rotbarbe 42,50 €
mit Ratatouille, Grenaillekartoffeln und Amalfizitrone

2014 Ihringer Winklerberg Pagode 0,1l 12,00 €

Weißburgunder GROSSES GEWÄCHS
Stigler, Baden

Dänischer Hummer 49,50 €
mit Bandnudeln, Erbsen und Limettenbitterschaum

2015 Chardonnay „SW“ 0,1l 9,50 €

Martin Waßmer, Markgräflerland

TIPKEN'S CATCH FÜR ZWEI

Hummer, Languste, Garnele, Krebse pro Person 58,00 €
mit Gremolata, Guacamole und Paprika-Mango Salsa

2015 Chardonnay „SW“ 0,1l 9,50 €

Martin Waßmer, Markgräflerland



TIPKEN'S FLEISCH

Filet vom Holsteiner Weidekalb
mit Spargel, Erbsen und Bärlauch Jus 48,50 €
2014 Sulz 0,1l 9,50 €
Sauvignon Blanc
Gross, Südsteiermark

Maispouardenbrust
mit Kokosnuss, Pom Pom Pilzen und Duftreis 32,50 €
2011 Steinberger Crescentia 0,1l 9,50 €
Riesling Spätlese
Kloster Eberbach, Rheingau

Rücken vom Salzwiesenlamm 43,50 €
mit Gemüse aus dem Alten Land, Pastinaken und Lavendel
2008 San Leonardo 0,1l 22,00 €
Tenuta San Leonardo, Trentino
Aus der Magnumflasche

TIPKEN'S CHEFS CUT

Rib Eye Steak vom Black Angus 400 g 59,00 €
mit Süßkartoffel-Pommes frites,
getrüffeltem Blattspinat und Sauce Béarnaise
2011 Red Mountain 0,1l 20,00 €
Syrah „Cuvée Marcel Dupont“
Anne-Marie Hedges, Washington State



TIPKEN'S SWEET MOMENTS JAN AUGUSTIN & TEAM

Tannenzapfen 17,00 €
mit Fichte, Waldhonig und Joghurt
2008 Molino Real 0,05 l 11,50 €
Bodegas Telmo Rodriguez, Malaga

Rhabarber 16,50 €
mit Guave, Hibiskus und Haselnuss
2016 Pius Beerenauslese 0,05 l 15,50 €
Klaus Peter Keller, Rheinhessen

Törtchen von Ashanti Schokolade 15,50 €
mit Kapstachelbeere, Rosa Pfeffer und Ingwer
2003 Cave de L Etoile 0,05 l 8,00 €
Banyuls Grand Cru

TIPKEN'S KÄSE

Frisch Blue vom Hof Backensholz 17,50 €
mit eingelegter Portweifeige
2001 Château Rieussec 0,05 l 18,50 €
Premier Cru Classe Superieur
Sautern