



TIPKEN'S MENÜ

Thunfisch-Sashimi

mit Glasnudelsalat, Mango und Koriander

Rinderfilet „Rossini“

mit Waldpilzen, Nussbutterstampf und Trüffeljus

Soufflé von Valrhonachokolade

mit marinierten Beeren und Vanilleeis

64,00 €

mit korrespondierenden Weinen

96,00 €



TIPKEN'S APERITIF

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

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

Espresso Martini 11,50 €

*Espresso/Gosling's Dark Rum/Kaluha

Ingwer & Minze 11,50 €

*Tanqueray Gin/Ingwer/Minze /Ginger Beer

Dark 'n' Stormy 11,50 €

* Gosling's Dark Rum/Ginger Beer/Limette

Bittermans Friend (alkoholfrei) 10,00 €

*Sanbitter/Ginger Beer/Orange



TIPKEN'S APERO

Ozaki-Hamu 8,50 €

Wagyu Schinken, Casalba, 18 Monate gereift

Sercial 10 Years 0,05l 7,50 €

Henriques & Henriques

Madeira

Austern „ Sylter Royal “ Stück 4,70 €

mit Chesterbrot und Zitrone

2016 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 Sardinien « 2012 » 19,50 €

mit geröstetem Bauernbrot und Butter

2012 Eigenart 0,1l 8,50 €

Silvaner – trocken -

Max Müller I, Franken

Aus der Magnumflasche



TIPKEN'S STARTERS

Knusper Feta 16,50 €
mit Honig-Sesam-Karotten und Hummus

2016 Alter Satz 0,1l 12,50 €

Silvaner, Riesling, Traminer, Muskateller
Max Müller, Franken

Gebeitzer Fjord Lachs 18,50 €
mit Buttermilch, Knoblauchöl und Rettich

2003 Wehlener Sonnenuhr 0,1l 9,50 €

Riesling Auslese
Kerpen, Mosel

Carpaccio vom Hirschrücken 15,50 €
mit Topaz-Apfel, Kräutern und Cranberries

2017 Château Galoupé 0,1l 6,50 €

Cru Classé, Provence

TIPKEN'S STARTER FÜR ZWEI

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

2016 Pouilly Fumé "Silex" 0,1l 7,50 €

Domaine Chatelain, Loire



TIPKEN'S ZWISCHENDURCH

Consommé und Raviolo vom Ochschwanz
mit Sherry 13,50 €

„Los Arcos“ Amontillado medium dry 0,05l 6,80 €
Emilio Lustau, Sherry

Gebratene Jakobsmuschel 19,50 €
mit Teriyakisud, Thaimango und Karottenpüree

2013 Steigenberger Crescentia 0,1l 6,50 €
Riesling – feinherb –
Kloster Eberbach, Rheingau

Raviolo mit schwarzem Trüffel 19,50 €
mit Babyspinat und Wiesenkräutern

2016 Guru 0,1l 12,00 €
Pintas Wine & Soul, Douro

TIPKEN'S SPECIAL VEGI

Gebackene Ziegenkäsepraline 17,50 €
mit Sellerie, Haselnuss und Estragon

2016 Fransola 0,1l 10,50 €
Sauvignon Blanc, Paredada
Miguel Torres, Penedès



TIPKEN'S FISCH

Tranchen vom Seeteufel
mit Risotto von Meeresfrüchten und mariniertem Spargel 38,50 €
2016 Bramito 0,1l 9,50 €
Chardonnay
Castello della Sala, Umbrien

Gebratener Nordseelachs 36,50 €
auf buntem Rübenboden, Mini Bete und Gartenkresse
2013 Kirchspiel 0,1l 17,00 €
Riesling GROSSES GEWÄCHS
Wittmann, Rheinhessen

Gebratenes Steinbuttfilet 49,50 €
mit Estragonkruste, Pastinake und Avocado
2012 Ihringer Winklerberg Pagode 0,1l 12,00 €
Weißburgunder GROSSES GEWÄCHS
Stigler, Baden

TIPKEN'S CATCH FÜR ZWEI

Garnelen a la Plancha pro Person 38,00 €
mit Gremolata, Guacamole und Paprika-Mango Salsa
2015 Chardonnay SW 0,1l 9,50 €
Martin Waßmer, Markgräflerland



TIPKEN'S FLEISCH

Filet vom Holsteiner Weidekalb 45,50 €
mit Steckrübe, Trüffel und Brezenknödelschnitte

2000 Petit Cheval (Zweitwein von Château Cheval Blanc) 0,1l 29,00 €
Cabernet Franc, Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon (Magnum)
Saint-Emilion

Praline und gebratene Hüfte vom Lamm 44,50 €
mit bunten Linsen, Kürbis und Thymian

2013 Vino Nobile di Montepulciano 0,1l 10,00 €
Sangiovese (Magnum)
Avignonesi, Toskana

Gebratener Rehrücken im Tramezzini-Mantel 46,50 €
mit Hagebutte, Topinambur und Trompetenpilzen

2011 Schlatter Maltesergarten 0,1l 11,00 €
Spätburgunder
Martin Waßmer, Baden

TIPKEN'S CHEFS CUT

Tomahawk-Steak 1,3kg vom Aberdeen-Angus-Rind 139,00 €
mit Chimichurri, Grillgemüse und mallorcinischen Kartoffeln

2011 Red Mountain 0,1l 20,00 €
Syrah „Cuvée Marcel Dupont“
Anne-Marie Hedges, Washington State



TIPKEN'S SWEET MOMENTS

Délice vom Kürbis 17,00 €
mit Süßholz, Vanille und Kürbisblüte

2008 Torcolato 0,05 l 12,00 €
Vespaiolo
Macula, Venezien

Mille-feuille von Birnen 16,50 €
mit Blätterteig, Karamell und Williams-Crème

Birnengold 0,1 l 12,00 €
Manufaktur Geiger

Törtchen von Ashanti Schokolade 15,50 €
mit Sanddorn, Haselnuss und Heide-Honig

2001 Château La Tour Blanche, 1^{er} Cru 0,05 l 16,00 €
Sauternes

TIPKEN'S KÄSE

Käseplatte vom Hof Backensholz 17,50 €
mit eingelegten grünen Trauben

2012 Ihringer Winklerberg 0,05 l 8,50 €
Traminer Auslese
Stigler, Baden