



TIPKEN'S MENÜ

Thunfisch-Sashimi
mit Glasnudelsalat, Mango und Koriander

Holsteiner Rinderfilet
mit Karotten, jungen Bohnen und Grenaille-Kartoffeln

Soufflé von Valrhonaschokolade
mit marinierten Beeren und Vanilleeis

59,00 €

mit korrespondierenden Weinen

89,00 €



TIPKEN'S APERITIF

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

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

Sparkling Bees Knees 12,50 €

*Sekt / Gin / Runny Honey / Limette

Bitter Fashion 11,00 €

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

Willi Gimlet 11,00 €

*Williams Birne / Limette / Roses Lime



TIPKEN'S APERO

Ozaki-Hamu 8,50 €

Wagyu Schinken, Casalba, 18 Monate gereift

Sercial 10 Years

Henriques & Henriques 0,05 l 7,50 €

Madeira

Austern „Sylter Royal“ Stück 4,70 €

mit Chesterbrot und Zitrone

2015 Pouilly Fumé "Silex" 0,1 l 7,50 €

Domaine Chatelain, Loire

Ligurische grüne und schwarze Oliven 5,50 €

mit Zitrone und Knoblauch mariniert

Manzanilla Pasada 0,05 l 6,80 €

Emilio Lustau, Sherry

TIPKEN'S SPECIAL APERO

Französische Jahrgangs Sardinen « 2012 » 19,50 €

mit geröstetem Bauernbrot und Butter

2016 Eigenart 0,1 l 8,50 €

Silvaner – trocken -

Max Müller I, Franken

Aus der Magnumflasche



TIPKEN'S STARTERS

Zweierlei von der Wassermelone
mit Lamm, Chorizo, Joghurt und Minze 16,50 €

2016 Fransola 0,1l 10,50 €

Sauvignon Blanc, Parellada

Miguel Torres, Penedès

Ceviche vom Thunfisch 18,50 €
mit Limette, Chili und Frühlingszwiebeln

2015 Ried Perz 0,1l 12,00 €

Gelber Muskateller

Gross, Südsteiermark

Avocadoparfait 15,50 €
mit Knusperboden, Paprikagelée und Korianderöl

2016 Lois 0,1l 7,00 €

Grüner Veltliner

Loimer, Kamptal

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

Pfifferlingschaumsuppe 13,50 €
mit Pfifferlingscrostini und Kerbelöl
2016 Eigenart 0,1l 8,50 €
Silvaner – trocken -
Max Müller I, Franken
Aus der Magnumflasche

Gebratene Jakobsmuschel 19,50 €
mit Teriyakisud, Thaimango und Karottenpürée
2011 Kenzinger Hummelberg 0,1l 7,50 €
Riesling – feinherb -
Huber, Baden

Raviolo mit Perigord Trüffel 19,50 €
Mascarpone, und Babyspinat
2015 Guru 0,1l 12,00 €
Pintas Wine & Soul, Douro

TIPKEN'S SPECIAL VEGI

Gebackene Zucchiniblüte 17,50 €
mit Holunderblütenschaum, gerösteten Pfifferlingen und Quinoa
2016 Fransola 0,1l 10,50 €
Sauvignon Blanc, Parellada
Miguel Torres, Penedès



TIPKEN'S FISCH

**Gebratener Languste im Pata Negra Mantel
mit Orangen-Salbeisud, Oliventatar und Frischkäse** 45,50 €

2016 Bramito 0,1l 9,50 €

Chardonnay

Castello della Sala, Umbrien

Gebratener Loup de Mer 42,50 €

mit Maiskolben, wildem Brokkoli und rotem Paprikaristto

2015 Steinmauer 0,1l 8,00€

Burgundercuvée - trocken -

Korell, Nahe

Gebratener Steinbutt 49,50 €

mit Yuzu Schaum, süß-sauer eingelegtem Gemüse und Limonen Spaghettini

2012 Ihringer Winklerberg Pagode 0,1l 9,50 €

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

Rücken vom Holsteinischen Weidekalb 48,50 €
mit Blumenkohl-Stopfleber-Crème und Kartoffel-Chorizo Schmitte

2011 Barrua 0,1l 15,50 €
Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot
Agricola Punica, Santadi & Sassicaia

Brust vom Schwarzfederhuhn 36,50 €
mit Karotte, Mini Fenchel und Macadamia-Kartoffelstampf

2015 Im Hahn 0,1l 11,00 €
Spätburgunder GROSSES GEWÄCHS
Toni Jost, Mittelrhein

Gebratener Lammrücken 43,50 €
mit Liebstöckelkruste, Bohnencassoulet und Auberginencrème

2012 "Quinta da Ferradosa" 0,1l 11,00 €
Quinta do Vale Dona Maria
Douro

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

Delice von Avocados 17,00 €
mit Kokos, Joghurt und roter Shisokresse

2008 Molino Real 0,05 l 11,50 €
Bodegas Telmo Rodriguez, Málaga

Komposition von Himbeeren 16,50 €
mit Sylter Rose, Litschi und Buttermilch

2016 Essinger Sonnenberg 0,05 l 14,50 €
Sauvignon Blanc Eiswein
Frey, Pfalz

Törtchen von Opalys Schokolade 15,50 €
mit Wildpfirsich, Macadamia und Lavendel

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

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