



## 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

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

## TIPKEN'S SPECIAL APERO

<b>Französische Jahrgangs Sardinen « 2012 »</b>		19,50 €
<b>mit geröstetem Bauernbrot und Butter</b>		
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