



## 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