



# BRICKS

BAR & RESTAURANT



## VORSPEISE

Austern Gillardeau No.4 / Schalotten Mignonette je 4,50

Maronencreme Suppe 9,00

Hausgemachte Pommes Frites / frische Trüffel / Trüffelmayonnaise 9,50

Jahrgangs-Sardinen aus der Dose / Tomaten / Zwiebeln / Lauch 12,50

Jakobsmuscheln geräuchert/ Spinat / Blumenkohlcreme / karamellierte Birne 19

Tacos / gezupfte Rinderbacken / Guacamole / Röstzwiebel 16

Blumenkohl gebraten / Rote Beete Humus / Granatapfelkerne / Cashewkerne / Currybrösel 14

## HAUPTSPEISE

Teriyaki Lachs gebraten / Belugalinsen / Kürbis 28

Kabeljau gebraten / Fregola Sarda / Paprika / Zucchini 26

Gemischter Salat mit gebratenen Edelfischen 26 oder Waldpilzen 19

Maispouarden-Brust gebraten / Jus / Kartoffelstampf / Gemüse 26

Gans Brust oder Keule / Hausgemachte Knödel / Rotkohl / Maronen / Jus 36  
ab Freitag, 11.11.22

Wiener Schnitzel vom Kalb / Kartoffelgurkensalat lauwarm oder Pommes / Preiselbeeren / Trüffelmayo 28

Blumenkohl gebraten / Rote Beete Humus / Granatapfelkerne / Cashewkerne / Currybrösel 16

Veganes „Chicken“ auf gemischtem Salat 19

Tomaten Risotto 17

Tagliolini / frische Trüffel / Trüffelsauce / Parmesan 19

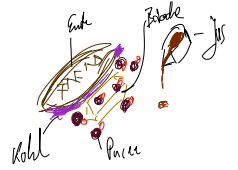
Ravioli gefüllt mit Feige / Parmesan / Weißweinsauce 19

## DESSERT

Warmer Schokokuchen / flüssiger Kern / Vanilleeis 9

Orangen Crème brûlée 9

Mango / Zitronen Sorbet 9



## UNSERE LIEBLINGSWEINE / OFFENE WEINE



### DIE WEISSEN

WINZER	REBSORTE	JAHRGANG	GLAS 0,2 L – 0,1L	FLASCHE 0,75 l
<b>Kirchner, Pfalz</b> Stadtmauer	Weissburgunder	2020	7,50/ 3,75	27,00
<b>Dr. Koehler, Rheinhessen</b> Pfundturm	Grauburgunder	2020	7,50/ 3,75	27,00
<b>Markus Molitor, Mosel</b> Haus Klosterberg	Riesling	2020	8,00/ 4,00	29,00
Haus Klosterberg Alte Reben	Riesling	2016	11,00/ 5,50	39,00
Haus Klosterberg	Pinot Blanc	2019	8,50/ 4,25	32,00
<b>Nik Weis St. Urbans-Hof, Mosel-Saar-Ruwer</b> Schiefer Riesling	Riesling	2020	8,50/ 4,25	32,00
Wiltinger Alte Reben	Riesling	2020	11,00/ 5,50	39,00
<b>Villa Maria Estate, Marlborough</b>	Sauvignon Blanc	2020	8,50/ 4,25	32,00
<b>Ellermann-Spiegel, Pfalz</b>	Sauvignon Blanc	2020	8,00/ 4,00	29,00
<b>Marco Felluga, Mongis Italien</b>	Pinot Grigio	2016	10,00/ 5,00	36,00
<b>Weingut Pflüger, Pfalz</b>	Chardonnay, Quarzit	2020	8,00/ 4,00	29,00
<b>Prestige Lugana DOP</b> Azienda Agricola Cà Maiol, <i>Lombardei</i>	Trebbiano di Lugana	2020	10,00/ 5,00	36,00
<b>ROSE</b> <b>Chateau Minuty</b> Provence, Frankreich Cuvée <b>M Rosé</b> Grenache, Cinsault, Syrah		2020	10,00/ 5,00	36,00
<b>DIE ROTEN</b> <b>Tenute Guicciardini Strozzi, Chianti Colli Senesi DOC</b> "Titolato Strozzi" Merlot, Cabernet / Italien		2020	7,50/ 3,75	27,00
<b>Alfredo Prunotto</b> Piemont Barbera d'Alba DOC Barbera		2020	12,00/ 6,00	49,00
<b>M.A.N. Family Wines, Skaapfeld, Neusseland</b>	Shiraz	2018	7,50/ 3,75	27,00
<b>Villa Schinosa, Apulien</b>	Primitivo Laghiglione	2018	8,00/ 4,00	29,00
<b>Château Magence</b> Bordeaux Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, AOC Graves		2011	12,00/ 6,00	42,00
<b>Château Rozier, Bordeaux, Frankreich</b> Saint Emilion GrandCru	Merlot, Cabernet Franc	2019	16,50/ 8,25	59,00

Zu den Inhaltsstoffen unserer Speisen und Getränke fragen Sie bitte unser Team. Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer