

HERBST JW

SPEZIALITÄTEN UND BESONDERES

4er BOX VENDÔME TOFFEE VON

[karamellisierter Gänseleber & Piemonteser Haselnuss]

Allergene: 6,7,8,Haselnüsse

8€

50GR IMPERIALKAVIAR

„SELEKTION JOACHIM WISSLER“

[Chesterbrot & Sauerrahm]

Allergene: 1, Weizen, Roggen, Gerste, 7

95€

250GR FRANZÖSISCHE

MEERSALZBUTTER

Allergene: 7

9,80€

VENDÔME-BIO SAUERTEIGBROTE VON HAND VERARBEITET

„ROBERT DE VINO“

WALNUSSE SONNENBLUMENKERNBROT AUS ROGGEN,
SAUERTEIG & WEIZENMEHL

Allergene: 1, Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste, 8, Walnüsse

„MADAME CROUSTO“

ROGGEN-SAUERTEIGBROT & WEIZENMEHL

Allergene: 1, Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste

„BAQUETTE WURZELBROT“

ROGGEN-SAUERTEIG & WEIZENMEHL

Allergene: 1, Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste

pro Baguettebrot 6,50€

HERZHAFTE OLIVEN-THYMIAN SCHNECKEN
AUS WEIZENMEHL

Allergene: 1, Weizen

pro Stück 2,50€

LEGENDÄRES HAUSGEBACKENES FOCACCIA

Allergene: 1, Weizen

250gr. Stücke zu 6,50€

VENDÔME CELEBRATION

4 VERSCHIEDENE KLEINE WEIHNACHTS-NASCHEREIEN
ZUM ESPRESSO

Allergene: 1, Weizen, 3,7,8,Mandeln

8€

OMA ANNA-LENAS KÄSEKUCHEN

EIN MUSS FÜR ALLE KÄSEKUCHENLIEBHABER!

Allergene: 1, Weizen, 3,7

Pro Stück 4,50€

Restaurant
Vendôme
Joachim Wissler

SIE KÖNNEN EINZELNE GERICHTE
ODER AUCH EIN MENÜ BESTELLEN

5 GANG MENÜ 160€

(Vorspeise, Suppe, Zwischengericht ohne Trüffel,
Hauptgang & Dessert)

Vorspeisen

MARINIERTER GÄNSELEBER MIT GUANAJA

ZARTBITTERSCHOKOLADE UND HASELNUSSCRÈME

[Rote Beete : Brombeerjus : Buchweizenbrioche : schwarze Nüsse]

Allergene: 1 Weizen, 3,7,8 Mandeln, Walnüsse & Haselnüsse, Nitrit Pökelsalz

42€

MOSAIK VON GETAUCHTEN

JAKOBSMUSCHELN UND

SAIBLINGSKAVIAR

[Topinamburcreme : Perigord Trüffelvinaigrette : Wintersalat]

Allergene: 1 Weizen, 6, 7, 8, 10, 11

36€

Suppe

PFIFFERLINGSVELOUTÉ MIT LANGOUSTINENRAVIOLI

[Kastanien]

Allergene: 1 Weizen, 2, 3, 7, 9

25€

Kleine Gerichte dazwischen

WEISSER ALBATRÜFFEL MIT KARTOFFEL-RAHMGNOCCHI

[Blattspinat]

Allergene: 1, Weizen, 3,7,9

26€

Pro Gramm Trüffel 7€ / Holz-Trüffelhobel 24€

GEGRILLTER ZANDER IN

SANGOHACHI-MISO AROMATISIERT

[Zitronell-Basilikumssauce Sauce : Muskatkürbis-Pinienkern Gemüse
grüner Spargel]

Allergene: 4,5,6,7,9,11

38€

Die Hauptsache

RUSTIKALE BARBARIE ENTE “XO” IN COGNAC-ESTRAGONSAUCE

[glasierte Runkelrübchen : Limonen-Selleriepüree : kleine Mousseronpilze]

Allergene: 5,6,7,9,10,11

50€

ODER

BLACK ANGUS OCHENSCHULTER IN CABERNET SAUVIGNON GESCHMORT

[Schnittbohnen-Cassoulet : Thüringer Kartoffelklöße mit Rindermark
gepickelte Schmorzwiebelchen]

Allergene: 1, Weizen,3,9,13

50€

Noch etwas Käse zum Wein!

VACHERIN MONT D'OR

IN DER ORIGINALSCHACHTEL

[Kartoffel-Kürbiskernsalat & hausgemachtes Vendôme Focaccia]

Allergene: 1, Weizen, 10

650gr. Original-Schachtel 34€

Kartoffelsalat & Focaccia 14€ pro Person

Dessert

MANDARINEN-CHAMPAGNERMOUSSE

[Kokos-Kalamansi-Eis : exotisches Früchtemosaik]

Allergene: 3,7

22€

ODER

TONKABOHNEN-CREME BRÛLÉE

[Indonesischer Orangen-Pfeffersalat : Verveineöl : Valrhona Jivara]

Allergene: 3,5,7,8,Pistazien

20€

Weine für ein kleines Stück Vendôme daheim

Champagner:

Louis Roederer Brut Premier Cru Champagner	0,75l	75 €
Ruinart Brut Rosé Champagner	0,75l	90 €
Veuve Clicquot Brut Champagner	0,375l	55 €
Bruno Paillard Brut Rosé	0,375l	45 €
Emmanuel Brochet ‚Le Mont Benoît‘ L16 Premier Cru Extra Brut	0,75l	100 €

Ein sehr seltener Champagner eines kleinen Champagnerhauses aus dem Montagne de Reims. Alle Champagner von Emmanuel Brochet werden in gebrauchten Barriques vergoren und ausgebaut. Die Cuvée „Le Mont Benoît“ ist eine Assemblage aus 30% Meunier, 30% Chardonnay und 40% Pinot Noir. Sie stammt von 1962 gepflanzten Reben der Lage „Le Mont Benoît“ im als Premier Cru zertifizierten. Ein intensiver Champagner, langanhaltend mit einer herrlichen Mineralität, die von der niedrigen Dosage unterstützt wird.

Weißwein:

2018 Weissburgunder Althoff Collection Weingut Dr. Wehrheim, Pfalz, Deutschland	0,75l	25 €
--	--------------	-------------

Der Weissburgunder 2018 von Dr. Wehrheim ist ein frischer Weissburgunder für jeden Tag. In der Nase und am Gaumen zeigt er ganz viel Apfel, Birne, Stachelbeere, Pfirsich und Vanille und ist dabei mineralisch. Ein kühler Wein, der die Wärme der Südpfalz in sich trägt. Der Wein ist cremig und angenehm samtig, für einen kleinen Weissburgunder bietet der 2018er von Dr. Wehrheim sehr viel Wein. Ein wunderschön leichter und trotzdem gehaltvoller Begleiter zu Vorspeisen und Zwischengängen, wie zum Jakobsmuschel Sashimi und der Langustinenvelote.

2017 Grauburgunder ‚A‘ Weingut Dr. Heger, Baden, Deutschland	0,75l	32 €
---	--------------	-------------

Der Grauburgunder ‚A‘ von Dr. Heger, für die Althoff Collection extra aus einer kleinen Parzelle der Lage „Ihringer Winklerberg“ produziert, besticht durch seinen brillanten Duft nach jungen Birnen, knackigen gelben Äpfeln, hellen Aprikosen und kandierter Mirabellen sowie einem Anflug Zitronat. Gleichzeitig reich und transparent im Aroma am Gaumen. Leichte Anklänge von salzige Mineralität flankiert den Körper. Wunderbar zugänglich und mit heller, ausdrückvoller Frucht, dennoch aber auch mit fein nuancierter, unaufdringlicher Tiefe. Animierendes, offenes und frisches Finish. Optimal passend zum gegrillten Zander, sowie den Rahm-Gnocchi mit Alba-Trüffel.

2011 Rully, Domaine Vincent Dureuil-Janthial, Côte Chalonnaise, Frankreich	0,75l	48 €
---	--------------	-------------

Ein reiner Chardonnay aus der Chalonnaise vom der Domaine Vincent Dureuil-Janthial, welches seine Weine biodynamisch produziert. Zarte feine Fruchtnoten von Sternfrucht, Zitrone, Banane und Litschi in der Nase. Am Gaumen moderates und herrlich eingebundenes Holz. Aromen von Honig, Marille, Pfirsich und Brioche. Eine wunderbare leichte Säure, die herrlich weich und elegant ist. Im Abgang ein schöner Karamellton. Dieser Wein ist alles andere als ein holziger Chardonnay, eher ein zarter Schmeichler mit viel Gefühl. Er korrespondiert sehr gut zu allen Fischgerichten sowie zu Käse.

Rotwein :

2017 Valpolicella Classico Superiore DOC, Marchesi Fumanelli, Venetien, Italien 0,75l 30 €

Diese Cuvée aus Corvina, Corvinone, Rondinella weist ein intensives Rubinrot mit violetten Reflexen auf. In der Nase und am Gaumen präsentiert sich der Valpolicella mit trockenen und samtigen Aromen von Bittermandel, reife Sauerkirsche, Pflaumen, roten Johannisbeeren und etwas weißem Pfeffer. Geprägt durch ein ausgewogenes und weiches Tannin ist er angenehm im Mundgefühl. Ein Wein von starker Struktur und Eleganz, langen und anhaltenden Abgang. Passt ideal zu der rustikalen Barbarie Ente in Cognac-Estragonsauce.

2018 Shiraz Signature Collection Weingut Spier, Stellenbosch, Südafrika 0,75l 32 €

Mit seinem opulenten Rubinrot und schimmernden purpurnen Facetten, lässt sich schon vor dem ersten Schluck erahnen, dass dieser Wein Kraft hat. Der Shiraz von Spier präsentiert sich mit würziger und zugleich voller Frucht. Vielseitige Noten von Zimt, Nelke und einer Spur Pfeffer in Verbindung mit Akzenten reifer Zwetschgen und karamellisierten Zucker prägen Nase und Gaumen. Angenehm weiche und ausgereifte Tannine führen den verführerischen Signature Shiraz in einen leicht cremigen, langen Abgang und eine wunderbare Eleganz begleitet ihn. Passend zu der geschmorten Ochsenschulter vom Black Angus kann er sein ganzes Potential entfalten.

2015 Château de Saint Cosme, Côtes du Rhône, Frankreich 0,75l 42 €

Der Saint Cosme präsentiert sich fast schwarz im Glas mit animierenden, violetten Reflexen versehen. Dieser Wein ist so überragend reintönig in der Nase wie kaum ein anderer. Dunkel gekochte Beerenfrüchte, fein nuanciert und satt primärfruchtig macht er sofort Lust auf mehr. Cassisnoten und Anklänge von weißem Pfeffer bauen einen großen Spannungsbogen auf. Am Gaumen ungemein dicht und fein verwoben, maskulin und kompakt im Glas wie ein großer Lagenwein (Châteauneuf oder Gigondas) von der südlichen Rhône. Der Wein hat Anmut. Fleischig sowie primärfruchtig mit einer angenehmen Tanninstruktur, die den Wein nicht dominieren, sondern mehr stützt. Seidenweich und finessenreich markiert dieser Jahrgang mal wieder die absolute Spitze von Louis Barruol. Ein perfekter Begleiter zu der geschmorten Ochsenschulter, sowie zu der Barbarie Ente. Wer etwas mehr Wein im Glas haben will, kommt hier voll und ganz auf seine Kosten.

Süßwein :

2017 Ortega Beerenauslese Weinhaus Dorwagen, Rheinhessen, Deutschland 0,375l 20 €

Ortega ist eine Kreuzung aus Müller-Thurgau und Siegerrebe. Diese Beerenauslese, vom Weinhaus Dorwagen, ist ein besonderer Dessertwein, sowie ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis mit sehr intensiven Fruchtaromen vom Honig, reifer Birne, Quitte und exotischen Früchten wie Litschi, Mango und Papaya. Er spielt seine Eigenart durch eine beherzte Vollmundigkeit sowie anregende Süße aus. Das Zusammenspiel fruchtiger Leichtigkeit und angenehmer Säure ist vielseitig einsetzbar. Zum Beispiel als Begleiter von fruchtigen Desserts, wie dem Mandarinen-Champagnermousse mit Kokos-Kalamansi-Eis, als auch zur marinierten Gänseleber mit Feigenconfit passt er sehr gut.