



# BECKERS

RESTAURANT . WEINBAR

## Zum Start in den Abend ...

**Rosé Sekt** – Geldermann, Breisach 5,90 Euro  
0,1 l

**Champagner** Nicolas Feuillatte Brut 9,90 Euro  
0,1 l

**Ashton Kelder** 4,90 Euro  
Red Grape Juice Sparkling (alkoholfrei)  
0,1 l

**Krombacher** - Pils vom Fass 2,50 Euro  
0,2 l

**Lillet Berry** 6,90 Euro  
Lillet Blanc / Russian Wild Berry / Erdbeeren

**BECKERS Spicy Ginger** 8,90 Euro  
Hennessy VS / Limette / Thomas Henry Spicy Ginger

**Hendricks Tonic** 9,90 Euro  
Hendricks Gin / Gurke / Thomas Henry Tonic

**Pisco Sour** 9,90 Euro  
Pisco / Limette / Eiweiß / Angostura

## Tatar & Austern

<b>US-Beef 80 g</b>	14 Euro
Kapern / Wachtelei / Crème Fraîche / Röstbrot	
<b>US-Beef 130 g</b>	23 Euro
Kapern / Wachtelei / Trüffelmayonnaise / Steakhouse Fries	
<b>Fine de Claires Austern</b>	
„natur“ - Zitrone / Chesterbrot	4 Euro
„Kill Patrick“ - BBQ Sauce / Bacon / Schnittlauch	4,50 Euro
„gratinert“ - Spinat / Hollandaise / Parmesan	4,50 Euro
Schalottenessig	0,50 Euro

## Vorspeisen

<b>Forellenfilet mid geräuchert</b>	13 Euro
Senfjus / Sauerkraut / Röstzwiebelpüree	
<b>Garnelen in Knoblauchöl gebraten</b>	15 Euro
Sauce Rouille / Knoblauchbrot / Zitrone	
<b>Carpaccio vom Rinderfilet - geklopft -</b>	17 Euro
Nussbutter / Feldsalat / Kräutersaitlinge / Parmesan	
<b>Jakobsmuscheln gebraten</b>	17 Euro
Tomatenbutter / Fenchel / Safran	

## Salate

<b>Caesar Salad</b>	9 Euro
Römersalat / Kirschtomaten / Croûtons / Parmesan	
<b>Wintersalate</b>	13 Euro
Granatapfel / karamellisierte Nüsse / Entenleber	

## Suppen

<b>Crèmesüppchen vom Hokkaidokürbis</b>	8 Euro
Kokossahne / Kürbiskernöl / Kürbiskernen	
<b>BECKERS Bouillabaisse</b>	klein 14 Euro groß 22 Euro
Garnele / Lachs / Jakobsmuschel / Safran / Sauce Rouille / Röstbrot	
Für den kleine Hunger oder zum Probieren servieren wir in der Espressotasse	2,50 Euro

## Zum Wein

<b>Eichsfelder Stracke</b> Cornichons / Senf / Schnittlauchbrot	5,90 Euro
<b>Ziegenfrischkäse „Picandou“</b> Quitte / Feldsalat	5,90 Euro
<b>Gebackener Camembert</b> Focaccia / Preiselbeeren	5,90 Euro

## Entenmenü

### Wintersalate

Granatapfel / karamellisierte Nüsse / Entenleber

### Crèmesüppchen vom Hokkaidokürbis

Kokossahne / Kürbiskernöl / Kürbiskerne

### Cherry Valleye Ente - rosa Brust und confierte Keule -

Beifußjus / Apfelrotkohl / Rosenkohl / Kartoffelklöße

### Bratapel im Glas

Calvadosschaum / Quarkcrème / Vanilleeis

3 Gang mit Suppe	35 Euro
3 Gang mit Vorspeise	39 Euro
4 Gang	45 Euro

## Hauptgänge

<b>Feine Pasta mit gebratenen Pilzen</b> Pilzrahm / junger Spinat / Parmesan	17 Euro
<b>Hanging Tender vom US-Beef</b> Nussbutterjus / Speckbohnen / Kräutersaitlinge / Schnittlauchpürée	29 Euro
<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b> Kartoffelsalat / Kürbis / Feldsalat / Preiselbeeren	22 Euro
<b>Cherry Valleye Ente - rosa Brust und confierte Keule -</b> Beifußjus / Apfelrotkohl / Rosenkohl / Kartoffelklöße	29 Euro
<b>Schottischer Lachs - sanft gegart -</b> Bouillongemüse / Meerrettichschaum / Kartoffelstroh	24 Euro

## Dessert

<b>Bratapel im Glas</b> Calvadosschaum / Quarkcrème / Vanilleeis	8 Euro
<b>Macarons von Lenôtre Paris</b> Vanille / Schokolade / Karamell / Zitrone / Pistazie / Himbeere	2,50 Euro
<b>Kugel Eis im Weckglas</b> Zitrone / Joghurt / Vanille / Schokolade / ACE / Karamell Salz Eis / Himbeere	2,50 Euro

## Kaffee & Co.

<b>Espresso</b>	2,50 Euro
<b>Espresso Macchiato</b>	2,90 Euro
<b>Espresso doppelt</b>	3,50 Euro
<b>Café Crème</b>	3 Euro
<b>Cappuccino</b>	3,50 Euro
<b>Latte Macchiato</b>	3,90 Euro
<b>Heiße Schokolade</b>	3 Euro

## TRINK MEER TEE

<b>WATT DENN HIER LOS</b> Earl Grey mit Bergamotte	3 Euro
<b>DENN MAN TAU</b> Kräftiger English Breakfast	3 Euro
<b>REIZKLIMA</b> Kräutertee mit einem Hauch von Salz	3 Euro
<b>RÜCKENWIND</b> Früchtetee, erinnert an rote Grütze	3 Euro
<b>NICHTSCHWIMMER</b> Früchtetee mit Holunder und Quitte	3 Euro
<b>WOGEN GLÄTTEN</b> Grüner Tee, zart und fruchtig	3 Euro

## Bar-Klassiker

<b>Hugo</b> Prosecco / Holunder / Minze / Limette / Soda	6,90 Euro
<b>Lillet Berry</b> Lillet Blanc / Russian Wild Berry	6,90 Euro
<b>Aperol Spritz</b> Aperol / Prosecco / Soda	6,90 Euro
<b>Kir Royal</b> Prosecco / Cassis	6,90 Euro
<b>Cosmopolitan</b> Wodka / Cointreau / Cranberry / Limette	7,90 Euro
<b>Manhattan</b> Canadian Club / Martini Rosso / Angostura / Kirsche	7,90 Euro
<b>Dry Martini</b> Tanqueray Gin / Noilly Prat / Olive	7,90 Euro
<b>Negroni</b> Gordins Gin / Martini Rosso / Campari	7,90 Euro
<b>Pisco Sour</b> Pisco / Limette / Eiweiß / Angostura	9,90 Euro
<b>Hendricks Tonic</b> Hendricks Gin / Thomas Henry Tonic / Gurke	9,90 Euro

## Bar-Klassiker (alkoholfrei)

<b>Hugo</b> Holunder / Minze / Limette / Soda	4,90 Euro
<b>Crodino Spritz</b> Crodino Bitter / Soda / Orange	4,90 Euro
<b>BECKERS Spicy Driver</b> Thomas Henry Spicy Ginger / Limette / Gurke	4,90 Euro
<b>Joana</b> Ginger Ale / Limette / Läuterzucker	4,90 Euro
<b>Sherley Temple</b> Ginger Ale / Zitrone / Grenadine	4,90 Euro

## Kalte Getränke

### Gerolsteiner

classic / medium / naturell

0,25 l, Fl	2,90 Euro
0,75 l, Fl	6,50 Euro

### BECKERS Tafelwasser

medium / naturell

0,425 l, Fl	3,50 Euro
-------------	-----------

### Coca Cola, Coca Cola Light Sprite, Fanta, Mezzo Mix

0,2 l, Fl	2,60 Euro
-----------	-----------

### Krombacher Fassbrause

Holunder, Zitrone, Apfel, Rhabarber

0,33 l, Fl	3 Euro
------------	--------

### Vitalmalz

0,33 l, Fl	3 Euro
------------	--------

### Schweppes

Bitter Lemon, Tonic Water,

Ginger Ale, Wild Berry

0,2 l, Fl	2,60 Euro
-----------	-----------

### Säfte und Nektar

Apfel, Orange, Maracuja, Johannisbeer,

Rhabarber, Cranberry

0,2 l	2,60 Euro
-------	-----------

### Säfte als Schorle

0,2 l	2,60 Euro
-------	-----------

0,4 l	4,50 Euro
-------	-----------

## Bier

### Vom Fass

#### Krombacher Pils

0,2 l	2,50 Euro
0,3 l	3 Euro
0,5 l	4,90 Euro

#### Krombacher Dunkel

0,3 l	3 Euro
0,5 l	4,90 Euro

#### Krombacher Radler

0,3 l	3 Euro
0,5 l	4,90 Euro

### Aus der Flasche

#### Krombacher Weizen naturtrüb

0,5 l	4,90 Euro
-------	-----------

#### Krombacher Weizen dunkel

0,5 l	4,90 Euro
-------	-----------

#### Erdinger Weizen naturtrüb

0,5 l	4,90 Euro
-------	-----------

### Alkoholfrei

#### Krombacher Pils Alkoholfrei

0,33 l	3 Euro
--------	--------

#### Krombacher Weizen Alkoholfrei

0,5 l	4,90 Euro
-------	-----------

## Digestif

### Obstbrände Ziegler

2 cl	6,90 Euro
------	-----------

Apfel - Birne / Birne / Zwetschge / Walnuss / Himbeere

### Sherry Tio Pepe

2 cl	5 Euro
------	--------

Dry / En Rama / Nectar

### Grappa Nonino Il Moscato

2 cl	6,90 Euro
------	-----------

### Averna

2 cl	3,50 Euro
------	-----------

### Jägermeister

2 cl	3,50 Euro
------	-----------

### Linie Aquavit

2 cl	3,50 Euro
------	-----------

## Champagner und Sekt

<b>Franz Keller</b> Roter Traubensaft (alkoholfrei)	0,1 l	4,90 Euro
	0,75 l	35 Euro
<b>Prosecco</b> Etichetta Nera Extra Dry	0,1 l	4,90 Euro
	0,75 l	29 Euro
<b>Geldermann</b> Sekt Rosé, Breisach, Kaiserstuhl, 2013	0,1 l	5,90 Euro
	0,75 l	39 Euro
<b>Rieslingsekt</b> , Schloss VAUX, Rheingau, 2016	0,1 l	6,50 Euro
	0,75 l	44 Euro
<b>Champagner Nicolas Feuillatte</b> Brut	0,1 l	9,90 Euro
	0,75 l	69 Euro
<b>Champagner Nicolas Feuillatte</b> Rosé	0,75 l	85 Euro
<b>Champagner Moet ICE Imperial</b>	0,75 l	85 Euro
<b>Champagner Ruinart</b>	0,75 l	98 Euro
<b>Champagner Ruinart</b> Rosé	0,75 l	108 Euro

## Offene Weine weiß/rosé

<b>Grauburgunder</b> , Markus Pfaffmann, Pfalz, 2017	0,1 l	3,50 Euro
Ein Edelstein im Mund. Klar und frisch mit gelben Früchten	0,75 l	25 Euro
<b>Riesling Classic</b> , Georg Schu, Mosel, 2016	0,1 l	3,50 Euro
Zitrusfrüchte mit feiner Mineralität und dezenter Süße	0,75 l	25 Euro
<b>Weißburgunder</b> , Georg Schu, Mosel, 2016	0,1 l	3,90 Euro
Ein fruchtiger, runder und süffiger Weißwein	0,75 l	29 Euro
<b>Rivaner</b> , Bercher, Burkheim, Baden, 2016	0,1 l	2,90 Euro
Mal etwas Anderes, leichte Süße, dezentes Fass, sehr gut zu Geflügel	0,75 l	19 Euro
<b>Sauvignon Blanc</b> „River Garden“, Lourensford, Südafrika, 2017	0,1 l	3,90 Euro
Aromen von Kiwi und Limette mit einem Hauch grünem Pfeffer	0,75 l	28 Euro
<b>Chardonnay</b> , Ravenswood, Kalifornien, Amerika, 2015	0,1 l	4,50 Euro
Aromen von reifen Pfirsichen und Aprikosen, 6 Monate französische Eiche	0,75 l	33 Euro
<b>Rosé</b> , Rings, Pfalz, 2016	0,1 l	3,70 Euro
Aromen von roten Waldbeeren und Himbeeren	0,75 l	27 Euro
<b>Cabernet Sauvignon Rosé</b> , Santa Digna, Miguel Torres, Chile, 2017	0,1 l	3,70 Euro
Am Gaumen Anklänge von saftigen Erdbeeren und gereiften Pflaumen	0,75 l	27 Euro
<b>Weißweinschorle</b>	0,2 l	4,50 Euro

## Offene Weine/rot

<b>Spätburgunder</b> „Nußdorfer - Bischofskreuz“ Pfaffmann, Pfalz, 2016	0,1 l	3,80 Euro
Schwarzer Pfeffer mit Aromen von Dörrobst und Schattenmorellen	0,75 l	27 Euro
<b>Nero d'Avola</b> , IGT, Roccaperciata, Sizilien, 2016	0,1 l	3,90 Euro
Aromen von süßen Kirschen, Vanille und Gewürzen	0,75 l	29 Euro
<b>Primitivo Naca</b> , IGP, Apulien, 2016	0,1 l	3,90 Euro
Aromen von dunklen Früchten und Nelke. Körperreiche, kräftiger und süffig	0,75 l	29 Euro
<b>Rioja Tempranillo</b> , Beronia, Spanien, 2014	0,1 l	4,90 Euro
Saftige Waldbeeren mit feiner Barriquewürze und sanften Tanninen	0,75 l	33 Euro
<b>Malbec</b> , Vina Kaiken, Mendoza, Argentinien, 2016	0,1 l	4,90 Euro
Johannisbeeraromen, im Finale Tabak und Schokolade, 8 Monate Barrique	0,75 l	33 Euro
<b>Cabernet Sauvignon</b> , Ravenswood, Kalifornien, Amerika, 2013	0,1 l	5,30 Euro
Dunkle Waldfrüchte gepaart mit einem Hauch Vanille, 16 Monate Eichenholzfass	0,75 l	37 Euro

## Flaschenwein/rosé

<b>Minuty Cuvée „M“ Rosé</b> , Château Minuty, Côte de Provence, 2017		
Leicht fruchtige, frische Cuvée aus Grenache, Cincault & Syrah	0,75 l	35 Euro
<b>Spätburgunder Rosé</b> , Meyer Näkel, Ahr, 2016		
Lachsfarbener Rosé mit Waldbeeraromen und belebender Säure	0,75 l	35 Euro

## Flaschenwein/weiß

<b>Weissburgunder</b> , Werther - Windisch, Rheinhessen, 2016		
Ein Hauch Birne, helle Blüten, in feiner Balance mit tollem Finale	0,75 l	29 Euro
<b>Grauburgunder</b> , Dreissigacker, Rheinhessen, 2016		
Fruchtige Aromen mit einer feinen Restsüße	0,75 l	29 Euro
<b>Grauburgunder</b> , Herrnsheimer Schloss, Volker Schmitt, Rheinhessen, 2017		
Reife Orangen, süße Ananas und grüne Birne	1,5 l	49 Euro
<b>Riesling Spätlese trocken</b> , Manz, Niersteiner Hipping, Rheinhessen, 2017		
Dezente Restsüße, feine Mineralik, verströmt Duft von Pfirsich	1,5 l	69 Euro
<b>Riesling No. 9</b> , Grans-Fassian, Mosel, 2016		
Frischer Duft von Pfirsich und Zitrone, feinherb, leicht mit nur 9,5 % Vol. Alc.	0,75 l	29 Euro
<b>Weissburgunder „Urgestein“</b> , Markus Molitor, Mosel, 2015		
Opulente Nase nach Apfel, Birne und frischem Heu	0,75 l	36 Euro

## Flaschenwein/weiß

<b>Riesling „Schiefer“</b> , Van Volxem, Mosel - Saar, 2016 Referenzriesling der Saar, authentisch, mineralisch und präzise	0,75 l	39 Euro
<b>Riesling „Rotschiefer“</b> , Van Volxem, Mosel - Saar, 2016 Ein opulentes Fruchtspiel mit mineralischen Aromen und exotischer Würze	1,5 l	78 Euro
<b>Riesling „Charter“</b> , Spreitzer, Rheingau, 2016 Feine Mineralität mit Aromen von Birne und Aprikose	0,75 l	39 Euro
<b>Riesling „Wisselbrunnen“ GG</b> , Spreitzer, Rheingau, 2016 Intensive mineralische Zitrusfrucht mit Quitte und Marille	0,75 l	59 Euro
<b>Riesling „Hohenrain Alte Reben“</b> , Schloss Reinhartshausen, Rheingau 2016 Fester Körper mit Kraft, Aromen von reifen Pfirsich und Vanille	0,75 l	49 Euro
<b>Silvaner „Buntsandstein“</b> , Bickel-Stumpf, Franken, 2016 Feine Mineralität mit reifer Frucht, Anklänge von Stachelbeere und Birne	0,75 l	35 Euro
<b>Riesling „Raedling“</b> , Weinhof Scheu, Pfalz, 2015 Spannend - Fülle, Säure und leicht salzig, mineralisch	0,75 l	39 Euro
<b>„wb“ Weissburgunder, Chardonnay</b> , Thomas Hensel, Pfalz, 2017 Vereint die Frische des Weissburgunders mit dem Charakter des Chardonnay	0,75 l	35 Euro
<b>Weissburgunder</b> , Markgraf von Baden, Baden, 2016 Zeigt sich gelbhart, trotz kräftiger Säure, schlank und anmutend	0,75 l	33 Euro
<b>Müller Thurgau</b> , Markgraf von Baden, Baden, 2017 Dezente Muskatnote, milde süße und zarte Säure	0,75 l	29 Euro
<b>Sauvignon Blanc „Les Eglantines“</b> Sauvion, Loire, Frankreich, 2016 Duft von Maracuja, Passionsfrucht und Blutorange	0,75 l	28 Euro
<b>Sancerre „Les Caillottes Blanc“</b> , Loire, Frankreich, 2016 Sanfte Zitrusnoten mit schwarzer Johannisbeere und Minze	0,75 l	43 Euro
<b>Pouilly Fumé</b> , Villa Paulus, Loire, Frankreich, 2015 Aromen von Pfirsich, Aprikose mit einer leichten Säure	0,75 l	44 Euro
<b>Chablis</b> , Jean Marc Brocard, Premier Cru, Burgund, Frankreich, 2014 Edler Wein, komplexe Frucht, ausgeprägte Mineralität und volle Würze	0,75 l	45 Euro
<b>Mercurey Blanc</b> , Château de Chamirey, Burgund, Frankreich, 2015 Strohgelbe Farbe, Aromen von Quitte und Butter, lang und geschmeidig	0,75 l	58 Euro



## Flaschenwein/weiß

<b>Terlaner „classico“</b> , Cantina Terlan, Südtirol, 2017 Weissburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc	0,75 l	39 Euro
<b>Lugana „Prestige“</b> , Cà Maiol, Lombardei, 2017 Preisverdächtiger Lugana, Aromen von Thymian, Apfel und Limette	0,75 l	36 Euro
<b>Viognier</b> , Omina Romana, Latium, 2013 Mal etwas Anderes, leichte Süße, dezentes Fass, sehr gut zu Geflügel	0,75 l	37 Euro
<b>Chardonnay</b> , Vergelegen, Stellenbosch, Südafrika, 2015 Bouquet von Karamell und Vanille mit reifen Früchten	0,75 l	38 Euro
<b>Chardonnay</b> Rhinofields, Durbanville Hills, Cape Town, Südafrika, 2014 Duft nach frischer Limette und Muskatnuss, leichte Holznoten	0,75 l	52 Euro
<b>„Saboteur“</b> , Luddite, Western Cape, Südafrika, 2017 77% Chenin Blanc, 14% Viognier, 9% Blanc Fumé	0,75 l	48 Euro
<b>Sauvignon Blanc</b> , Sileni Vinyards, Marlborough, Neuseeland, 2016 Passionsfrucht, anregende Säure, dezente Mineralität	0,75 l	39 Euro
<b>Sauvignon Blanc „Cloudy Bay“</b> , Marlborough, Neuseeland, 2016 Nase von Grapefruit und Limette, am Gaumen Kiwi und Stachelbeere	0,75 l	59 Euro

## Flaschenwein/rot

<b>Cuvée No.1“ Q.b.A.</b> , Klumpp, Baden, Deutschland, 2015 Dunkle Schokolade mit eingelegten Früchten und Orangen mit langem Abgang	0,75 l	35 Euro
<b>„Ursprung“</b> , Markus Schneider, Pfalz, 2015 Beerenfrüchte sowie Aromen von Schokolade und Kräutern.	0,75 l	29 Euro
<b>„BLACK PRINT“</b> , Markus Schneider, Pfalz, 2015 Am Gaumen vielschichtig, galant und unendlich weich. Im Nachhall Cassis.	0,75 l	39 Euro
<b>Baron de Ley</b> , Reserva, Rioja, Spanien, 2013 Ausdrucksvoller Rotwein mit samtiger Note und langem Finale	0,75 l	37 Euro
<b>„Celeste“ Tempranillo Crianza</b> , Torres, Rioja, Spanien, 2014 Würzige rote Früchte, 16 Monate Eiche	0,75 l	39 Euro

<b>„Secastilla“</b> Garnacha, Vinas del Vero, Somotano, 2012		
Intensive Frucht, reife Tannine mit schöner Balance am Gaumen	0,75 l	59 Euro
<b>Rioja Reserva</b> , Vina Tondonia, Spanien, 2003		
Helles Rubin, verhaltende Nase nach roten Früchten und Bourbonvanille	0,75 l	85 Euro
<b>„PINTIA“</b> Bodegas Pintia, Toro, Spanien, 2013		
Pflaumen, Kaffee, feine Nussschokolade, zartpelzige Tannine	0,75 l	99 Euro
<b>Secret de Ribebon</b> , AOC, Bordeaux, Frankreich, 2015		
wohlgereifte schwarze Beerenfrüchte mit einer charmanten Würze	0,75 l	39 Euro
<b>Château Clarke - Baron Edmond de Rothschild</b> , Bordeaux, Frankreich, 2010		
Feine Noten von Eiche und Lakritz, vollmundiger Abgang	0,75 l	75 Euro
<b>Château Talbot</b> , St. Julien, Bordeaux, Frankreich, 2009		
herrliches Beerenbouquet mit einer Spur Lakritze, 91 Parker Pkt.	0,75 l	135 Euro
<b>„Pèppoli“ Chianti Classico</b> , DOCG, Toskana, Italien, 2014		
Klassischer Chianti mit Aromen von Kirschen, Schattenmorellen und Eiche	0,75 l	45 Euro
<b>Tignanello</b> , Antinori, IGT, Toskana, Italien, 2013		
80 % Sangiovese, 15 % Cabernet Sauvignon, 5 % Cabernet Franc		
14 Monate Fassreife, 94 Parker Pkt.	0,75 l	129 Euro
<b>Castagni</b> , Michele Satta, Bolgheri, Italien, 2008		
40% Cabernet Sauvignon, 40% Syrah, 20% Teroldego, 18 Monate Barrique	0,75 l	155 Euro
<b>Sassicaia</b> , Tenuta San Guido, Bolgheri, Italien, 2014		
85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc, 93 Parker Pkt.	0,75 l	229 Euro
<b>Kadette“</b> Cape Blend, Kanonkop, Südafrika, 2015		
Südafrikanische Bordeaux-Cuvée mit lebendigem Aromenspiel, 14 Monate Barrique	0,75 l	39 Euro
<b>„Saboteur“</b> Luddite, Western Cape, Südafrika, 2015		
Cabernet Sauvignon, Mourverdre, Shiraz, granatrot, fruchtige Röstaromen	0,75 l	69 Euro
<b>„The Chocolate Block“</b> Boekenhoutskloof, Franschhoek, Südafrika, 2016		
Intensive Himbeere, Bitterschokolade, Piment und feine Holznote	0,75 l	65 Euro
<b>„Bin 28“ Shiraz Kalimna</b> , Penfolds, Australien, 2014		
Fruchtbetont und vollmundig mit Anklängen von Schokolade und Feige	0,75 l	72 Euro