

Jimmy's

SPECIALS

VORSPEISE

Dreierlei vom Lachs

13,80 €

in Gin gebeizter frischer Lachs, Lachspraline, Rauchlachstatar, Limetten-Basilikum Sorbet

SUPPE

Kürbiscremesuppe

6,80 €

mit gebratenen Black Tiger Garnelen

Black Bun Burger

10,80 €

mit gebratenem Hähnchen, Salsa, Käse Taco, Guacamole, Tomaten und Rotkrautsalat

Saarländisches Entrecôte 400g

29,80 €

mit zweierlei Zwiebeln, sautierten Waldpilzen, Thymian-Zitronen-Butter und Pommes dauphine

Argentinisches Rinderfilet 200g

30,80 €

auf Kürbisrisotto, Rotwein-Perlzwiebeln und Portweinsauce

Trüffelsahne Gnocchi

14,50 €

an gebratenen Waldpilzen, mariniertem Rucola und Grana Padano

DESSERT

„The Eye“

6,80 €

Tonkabohnen-Pana-Cotta, Schokoladenstreusel, Himbeersauce und Sorbet

Jimmy's

SPECIALS

Quince Sour

Ferdinand's Quince Gin, Zucker,
frische Zitrone, Eiweiss

8,00 €

Quince and Orange

Ferdinand's Quince Gin,
Bitter Orangen Marmelade,
Zitrone, Tonic Water

8,50 €



WEINEMPFEHLUNG

Pino Doncel 12 Meses DO, Jumilla

Pino Doncel 12 Meses: Dies ist die Steigerung zum ohnehin schon exquisiten 5 Meses: Die Cuvée aus Monastrell und Syrah reift 12 Monate (daher der Name 12 Meses) in Barriques aus französischer Eiche. Dadurch erhält er sein intensives Bouquet, das nach Vanille, Würznoten und dunkler Beerenfrucht duftet, mit Anklängen von Toast, Tabak und Speck.

0,75l 32,50 € / 0,1l 4,50 € / 0,2l 8,50 €