

## 4-Gang-Menü

### **Erdbeer - Gazpacho**

Peperoni/ Sherry Essig/ Zitronengras/ Wildfanggarnele

*Pfefferer Goldmuskateller - Schreckbichl - Südtirol 0,1 l*



### **Teriyaki Ente**

Rotkraut/ Limette/ Wasabi/ Sesam

*ALTE REBEN Riesling, trocken - Markus Schneider - Pfalz 0,1 l*



### **Heilbutt gebacken**

Beelitzer Spargel / Wassermelone/ Koriander/ Edamame

*Chablis Beauroy 1er Cru - Alain Geoffroy - Burgund 0,1 l*

oder "vegetarisch"

### **Sommerrolle gebacken**

Beelitzer Spargel/ Wassermelone/ Koriander/ Edamame

*Chablis Beauroy 1er Cru - Alain Geoffroy - Burgund 0,1 l*



### **Passionsfrucht Tarte**

Yuzu/ Blutorangensorbet/ Mango/ Kokos

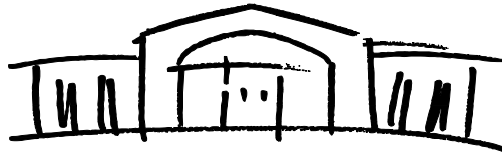
*Zeltinger Sonnenuhr - Spätlese- Joh. Jos. Prüm 5c l*

58 €

4-Gang -vegetarisch- 54 €

3-Gang -ohne Ente- 45 €

Weinbegleitung 23 €



## Vorspeisen

**Rinderfilet-Tatar** 15 €  
Zuckermais/ Weißkohl/ BBQ/ Kartoffel

**Ziegenfrischkäse** 13 €  
Walnusskrokant/ Lavendel/ Holunder/ Beete

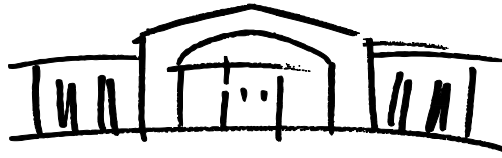
**Avocado** 13 €  
Sushi Reis/ Alge/ Mais/ Gurke

**Teriyaki Ente** 14 €  
Wasabi/ Rotkraut/ Limette/ Sesam

## Suppen

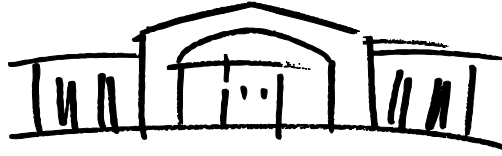
**Erdbeer- Gazpacho** *-vegetarisch-* 10 €  
Peperoni/ Sherry Essig/ Zitronengras/ Wildfanggarnele

**Krustentierschaum** 12 €  
Jakobsmuschel/ Aprikose/ Mandel/ Pernod



## Hauptspeisen

<b>Sommerrolle gebacken</b> <i>-vegetarisch-</i>	24 €
Spargel/ Wassermelone/ Koriander/ Edamame	
<b>Ziegenkäse Carbonara</b> <i>-vegetarisch-</i>	24 €
Tagliolini/ Aprikose / räucher Tofu/ grüne Pistazie	
<b>Heilbutt gebacken</b>	28 €
Spargel/ Wassermelone/ Koriander/ Edamame	
<b>Rumpsteak vom Neuseeland Rind</b>	38 €
Oliventapenade/ Rosmarin-Pommes/ wilder Brokkoli/ Jus	
<b>Calamaretti &amp; Chorizo</b>	26 €
Risotto/ Tomate/ Salzzitrone/ Honigmelone/ junger Spinat	
<b>Kalbsschnitzel</b> von „Peter´s Farm“	29 €
Beelitzer Spargel /Butterkartoffel/ Sauce Hollandaise	
<b>Zitronenhuhn</b> von „Kikok Maishuhn“	26 €
Cous Cous/ Tomate/ Urkarotte/ Kokos Joghurt/ Harisa	



## Dessert

**Schokokugel "Schwarzwälder Kirsch"** 11 €  
Knupperkirsche/ Kirschwasser/ Kakao/ Portwein

**Passionsfrucht - Tarte** 10 €  
Yuzu/ Blutorangensorbet/ Mango/ Kokos

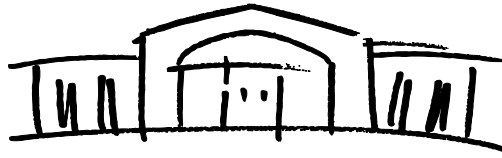
**Crème brûlée** 10 €  
Beeren/ Waldmeistersorbet/ Pistazie

## Kindergerichte

**Spaghetti Bolognese** 9 €  
Kalb/ Wurzelgemüse/ Parmesan/ Zitronen-Öl

**Maishähnchennuggets** 10 €  
Erbse/ Kartoffelpüree/ Rahmsauce

**Kalbsfleischboulette** 10 €  
Karotte/ Kartoffelpüree/ Rahmsauce



## Aperitif

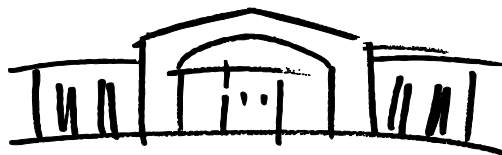
Crémant du Jura, Domaine Pignier	0,1 l	8,00 €
Prosecco Valdobbiadene Marca Oro	0,1 l	7,00 €
Sekt Pinot brut, Gerhard Klein	0,1 l	7,00 €
Champagner Gosset	0,1 l	12,00 €
Sherry	5 cl	5,50 €
Belsazar Vermouth <i>weiß, rose, rot, dry</i>	5 cl	5,50 €
Campari	5 cl	4,00 €
Campari Orange/ Soda	0,2 l	7,00 €
Aperol Spritz	0,2 l	7,00 €
Pink Grapefruit Spritz	0,2 l	7,00 €
Hugo	0,2 l	7,00 €
Belsazar rose/ Tonic	0,2 l	7,50 €
Yuzu Sake/ Prosecco	0,2 l	10,50 €

## Gin Tonic

Tanqueray/ Fever-Tree Tonic Water	0,3 l	9,50 €
Gin Mare/ Fever-Tree Tonic Water	0,3 l	14,50 €
Malfi Gin/ Fever-Tree Tonic Water	0,3 l	11,00 €

## Alkoholfrei

Sanbitter von San Pellegrino	0,2 l	5,50 €
Crodino Orange Aroma	0,2 l	5,50 €



## Offene Weine

### Weißwein

0,2l Flasche

#### Riesling, trocken

9 € 32 €

*Weingut Markus Schneider - Pfalz*

0,75l

Der Weißwein aus der Pfalz erinnert im Bouquet an die typischen Riesling Aromen. Die Säure sorgt für die Abwechslung im Wein und der Abgang ist nachhaltig und bleibt lange auf der Zunge bzw. im Rachen kleben.

#### Grauburgunder, trocken

8 € 32 €

*Edition "Tag für Tag" - Pfalz*

1l

Frische Aromen von gelben Früchten und Zitrus. Am Gaumen elegant und vollmundig mit einem fruchtigen Nachhall.

#### Sauvignon Blanc, trocken *GUTSWEIN*

8 € 32 €

*Weingut Emil Bauer - Pfalz*

1l

Grapefruits und Stachelbeeren, sowie eine galante Note nach frisch geschnittenem Gras im Bukett - ein zünftiger Pfälzer mit kühlem Finale.

#### Weißburgunder & Chardonnay, trocken

9 € 29 €

*Weingut Gerhard Klein - Pfalz*

0,75l

Diese charmante Cuvée besticht durch die Kombination aus reifem, heimischem Obst, zusammen mit dem Schmelz und der Eleganz des Chardonnays.

### Rosewein

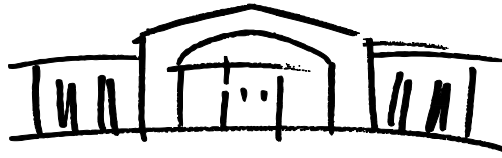
#### Cabernet Sauvignon Rosé

9 € 29 €

*Weingut Gerhard Klein - Pfalz*

0,75l

Lebendig, frischer Rosé mit feinen Noten von Pink Fruit und schwarzer Johannisbeere. Am Gaumen setzt sich die imposante Frucht fort und wird von einer eleganten Restsüße begleitet.



## Offene Weine

### Rotwein

0,2l Flasche

#### **Pinot Noir, trocken** *VDP.GUTSWEIN*

9 € 29 €

*Weingut Friedrich Becker - Pfalz*

Rebsorte: **100% Spätburgunder**

In der Nase Aromen von roten Beeren, ein Hauch von Kräutern und Zedernholz. Im Mund dann rote Früchte und dunkle Schokolade. Gut eingebundene Tannine und eine leichte Säure runden diesen Spätburgunder ab.

0,75l

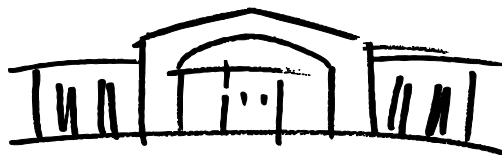
#### **Montepulciano d´Abruzzo**

9 € 29 €

*Fattoria Bruno Nicodemi - Abruzzo*

Purer, klarer und kraftvoller Wein der von Schluck zu Schluck besser schmeckt, Naturnaher Anbau.

0,75l



## Biere

Pilsner Urquell vom Fass	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	5,00 €
Benediktiner Hefeweizen hell	0,5 l	5,00 €
Benediktiner Hefeweizen hell alkoholfrei	0,5 l	5,00 €
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	3,80 €
Berliner Weisse <i>mit Schuß "rot oder grün"</i>	0,33 l	3,00 €

## Wasser

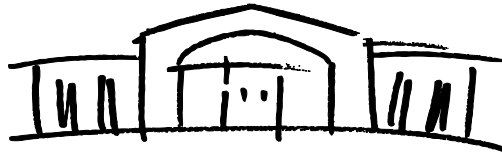
Taunusquelle Classic, Medium oder Naturell	Fl. 0,25 l	2,80 €
	Fl. 0,75 l	5,90 €

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sup>1)2)4)</sup> , Coca Cola zero <sup>1)2)3)4)</sup> , Fanta <sup>2)4)</sup> , Sprite <sup>4)</sup>	0,2 l	2,40 €
	0,4 l	3,50 €
Rixdorfer Fassbrause	Fl. 0,33 l	2,60 €
Apfelschorle mit Bio-Apfelsaft naturtrüb <i>Direktsaft</i>	0,2 l	2,20 €
	0,4 l	4,00 €
Bitter Lemon <sup>5)</sup> , Tonic Water <sup>5)</sup>	Fl. 0,2 l	2,40 €
Bionade - Holunder	Fl. 0,33 l	3,20 €
Bauer - Orangensaft <i>Direktsaft</i>	0,2 l	3,00 €
Bauer - Apfelsaft naturtrüb <i>Direktsaft</i>	0,2 l	3,00 €
Bauer Bio-Kirschschaft, Bauer Bio-Bananensaft (KiBa)	0,2 l	3,00 €
Bauer Rhabarberschorle	Fl. 0,33 l	3,40 €

<sup>1)</sup>mit Koffein, <sup>2)</sup>mit Farbstoff, <sup>3)</sup>mit künstl. Süßstoffen, <sup>4)</sup>mit Konservierungsstoffen, <sup>5)</sup>chininhaltig

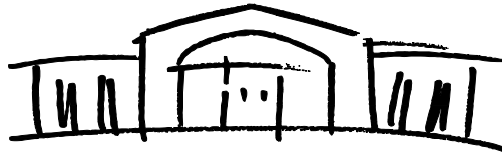




## Heißgetränke

Tasse Kaffee <sup>1)</sup>	2,50 €
Cappuccino <sup>1)</sup>	3,00 €
Espresso <sup>1)</sup>	2,50 €
Espresso macchiato <sup>1)</sup>	3,00 €
Espresso doppelt <sup>1)</sup>	3,90 €
Milchkaffee <sup>1)</sup>	3,90 €
Latte Macchiato <sup>1)</sup>	3,90 €
Ronnefeldt Tea Leaf Cup® - verschiedene Sorten	3,20 €
Heiße Schokolade	3,00 €

<sup>1)</sup>mit Koffein, <sup>2)</sup> mit Farbstoff, <sup>3)</sup> mit künstl. Süßstoffen, <sup>4)</sup> mit Konservierungsstoffen, <sup>5)</sup> chininhaltig



## Digestif

### Spirituosen, Halbbitter, Liköre

Linie Aquavit Port Cask	2 cl	4,00 €
Das Korn	2 cl	4,00 €
Kaffee- / Kakao Likör	2 cl	3,50 €
Alte Pflaume - Ziegler	2 cl	5,00 €
Grappa di Berta	2 cl	5,00 €
Ramazotti	2 cl	2,80 €
Baileys	2 cl	2,60 €

### Geister und Brände

Williams Christ Birne	2 cl	4,00 €
Waldhimbeer Geist	2 cl	3,50 €
Dirker Haselnuss Geist	2 cl	6,00 €
Cognac XO, Daniel Bouju	2 cl	8,50 €
Premier Cru du Cognac		
25 Jahre gereift		