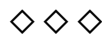


4-Gang-Menü

Kalte Suppe vom Pfirsich

Zitronengras/ Miso-Blumenkohl/ Minze/ rosa Pfeffer

Pfefferer Goldmuskateller - Schreckbichl – Südtirol 0,1 l



Lachs-Tatar „Loch Duart“

Senfsaat/ Johannisbeere/ Rauch/ Staudensellerie

Grillo – Ferreri - Sizilien 0,1 l



Kalbsbacke „Peter´s Farm“

Sommertomate/ Pfifferling/ Süßkartoffel/ Basilikum

Lafoa Chardonnay - Schreckbichl - Südtirol 0,1 l

oder „vegetarisch“

Süßkartoffel gebacken

Pfifferling/ Edamame/ Rauchmandel/ Olive/ feiner Lauch

Lafoa Chardonnay - Schreckbichl - Südtirol 0,1 l



Valrhona Schokolade

Rosmarin Blaubeere/ Salted Karamell/ Nuss/ Pernod

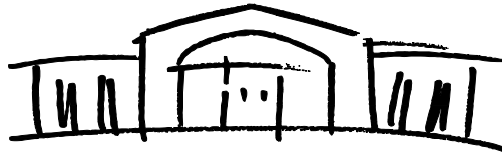
Graham´s „The Tawny“ Reserve Portwein 5 cl

58 €

4-Gang -vegetarisch- 54 €

3-Gang -ohne Lachs- 45 €

Weinbegleitung 25 €



Vorspeisen

Lachs-Tatar „Loch Duart“ 14 €
Senfsaat/ Johannisbeere/ Rauch/ Staudensellerie

Wassermelone 11 €
Feta/ Kalamata-Olive/ Bohne/ Minze

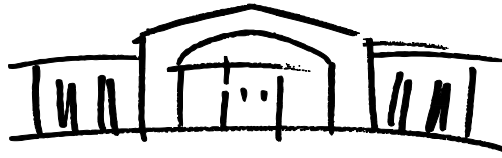
Salatzherzen 11 €
Landgurke/ Parmesan/ Radieschen/ Cashewkern

Salt & Pepper „Kikok Maishähnchen“ 14 €
Gartengurke/ Koriander/ Kapstachelbeere/ Chili

Suppen

Kalte Suppe vom Pfirsich *-vegetarisch-* 10 €
Zitronengras/ Miso-Blumenkohl/ Minze/ rosa Pfeffer

Schaumsuppe vom Pfifferling 11 €
Zwiebelconfit/ Petersilie/ Zitrone/ Pinienkern



Hauptspeisen

Süßkartoffel gebacken *-vegetarisch-* 24 €
Pfifferling/ Edamame/ Rauchmandel/ Olive/ feiner Lauch

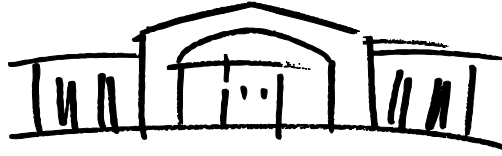
Carbonara vom Ziegenkäse "Karolinen-Hof" *-vegetarisch-* 24 €
Aprikose / Pistazie/ Räuchertofu/ feiner Lauch

Fjordforelle 27 €
Honigtomate/ Fenchel/ kanarische Kartoffel/ beurre blanc

Backhendl 28 €
Landspeck/ Kartoffel/ saure Sahne/ Gurke

Irisches Rinderfilet 36 €
Süßkartoffel-Pommes/ wilder Brokkoli/ Kräuterseitling/ Soja-Jus

Kalbsbacke „Peter´s Farm“ 29 €
Sommertomate/ Pfifferling/ Süßkartoffel/ Basilikum



Dessert

Valrhona Schokolade 10 €
Rosmarin-Blaubeere/ Salted Caramel/ Nuss/ Pernod

Baileys Parfait 10 €
Kirsche/ Kaffee/ Ovomaltine/ Rum

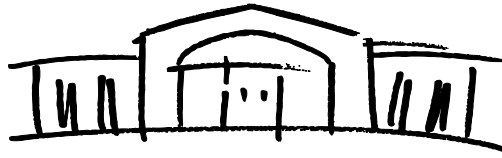
Ofenpfirsich 10 €
Mandel/ Himbeere/ Honig/ Joghurt

Kindergerichte

Lasagne 12 €
Kalb/ Wurzelgemüse/ Parmesan/ Zitronen-Öl

Maishähnchennuggets 12 €
Erbse/ Kartoffelpüree/ Rahmsauce

Kalbsfleischboulette 12 €
Karotte/ Kartoffelpüree/ Rahmsauce



Aperitif

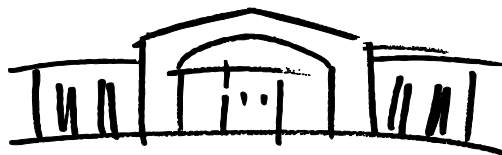
Crémant du Jura, Domaine Pignier	0,1 l	9,00 €
Prosecco Valdobbiadene Marca Oro	0,1 l	7,00 €
Sekt Pinot brut, Gerhard Klein	0,1 l	8,00 €
Champagner Gosset	0,1 l	12,00 €
Sherry	5 cl	5,50 €
Belsazar Vermouth <i>weiß, rose, rot, dry</i>	5 cl	5,50 €
Campari	5 cl	4,00 €
Campari Orange/ Soda	0,2 l	7,00 €
Aperol 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	6,50 €
Crodino Orange Aroma	0,2 l	6,50 €



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

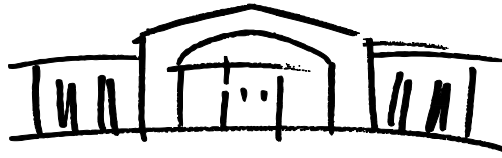
Cabernet Sauvignon Rosé

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

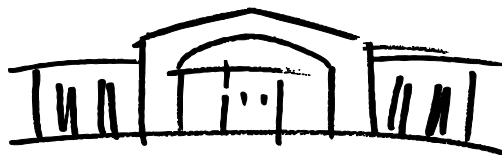
Montepulciano d´Abruzzo

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 €

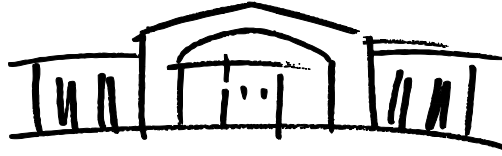
Wasser

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

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ¹⁾²⁾⁴⁾ , Coca Cola zero ¹⁾²⁾³⁾⁴⁾ , Fanta ²⁾⁴⁾ , Sprite ⁴⁾	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 ⁵⁾ , Tonic Water ⁵⁾	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 €

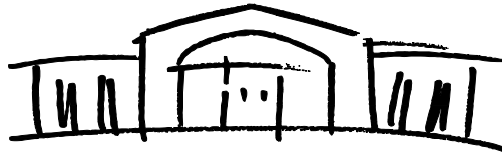
¹⁾mit Koffein, ²⁾mit Farbstoff, ³⁾mit künstl. Süßstoffen, ⁴⁾mit Konservierungsstoffen, ⁵⁾chininhaltig



Heißgetränke

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

¹⁾mit Koffein, ²⁾ mit Farbstoff, ³⁾ mit künstl. Süßstoffen, ⁴⁾ mit Konservierungsstoffen, ⁵⁾ 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		