

4-Gang-Menü

Wasabi Garnele

Spitzkohl/ Passionsfrucht/ Erdnuss/ Rauch

Alte Reben - Riesling, trocken - Weingut Markus Schneider - Pfalz 0,1 l



Tomaten-Consommé

Wurzelgemüse/ WanTan/ Sternanis/ Thai-Basilikum

Lugana – Montonale - Garda 0,1 l



Ossobuco

Karotte/ Ingwer/ lila Kartoffel/ Sesam

Chablis Beuroy 1er Cru – Alain Geoffroy - Burgund 0,1 l

oder "vegetarisch"

Karamellisierte französische Zwiebel

Karotte/ Ingwer/ lila Kartoffel/ Sesam

Chablis Beuroy 1er Cru – Alain Geoffroy - Burgund 0,1 l



Yuzu-Tarte

Ananas/ Kokos/ Sechuanpfeffer/ Pinienkern

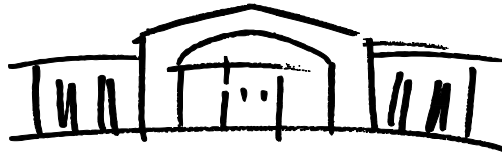
Zeltinger Sonnenuhr - Spätlese- Joh. Jos. Prüm 5c l

59 €

4-Gang -vegetarisch- 52 €

3-Gang -ohne Consommé- 48 €

Weinbegleitung 25 €



Vorspeisen

Wasabi Garnele 14 €
Spitzkohl/ Passionsfrucht/ Erdnuss/ Rauch

Geräucherter Aal 14 €
Chorizo/ Zwiebel/ Rettich/ Traube

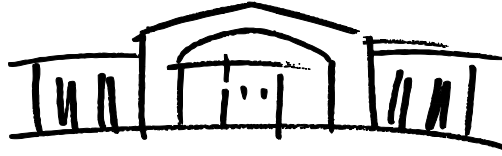
Kohlrabi 12 €
Granny Smith/ Meerrettich/ Hanfsamen/ Cashewkerne

Rinderfilet Tatar 14 €
Bauernbrot/ Wachtelei/ Kapernapfel/ Crème fraîche

Suppen

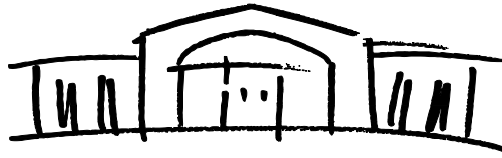
Tomaten-Consommé *-vegetarisch-* 11 €
Wurzelgemüse/ WanTan/ Sternanis/ Thai-Basilikum

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



Hauptspeisen

Karamellierte französische Zwiebel <i>-vegetarisch-</i> Karotte/ Ingwer/ lila Kartoffel/ Sesam	24 €
Trüffelrisotto <i>-vegetarisch-</i> Erbse/ Edelpilz/ junger Spinat/ Feige	24 €
Filet vom Adlerfisch Risotto/ Erbse/ Edelpilz/ junger Spinat / Trüffel	28 €
Lammschulter Rigatoni/ Salbei/ Aprikose/ Champignon rose	28 €
Irisches Rinderfilet Weiße Zwiebel/ Bohne/ Birne/ Speck	38 €
Ossobuco Karotte/ Ingwer/ lila Kartoffel/ Sesam	29 €



Dessert

Valrhona Schokoladen Brownie 11 €
Rosmarin-Blaubeere/ Salted Caramel/ Nuss/ Pernod

Kaiserschmarrn 14 €
Rum-Rosine/ Boskop/ Mandel/ Eiscreme

Yuzu Tarte 11 €
Ananas/ Kokos/ Szechuanpfeffer/ Pinienkern

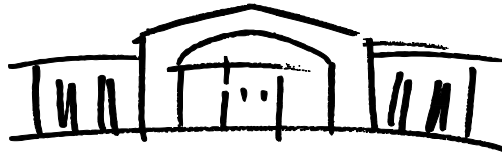
Französische Käseauswahl 15 €
Brioche/ eingelegte Frucht/ Honig/ Nuss

Kindergерichte

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

Maishähnchennuggets 12 €
Erbse/ Kartoffelpüree/ Rahmsauce

Kalbsfleischboulette 12 €
Karotte/ Kartoffelpüree/ Rahmsauce



Aperitif

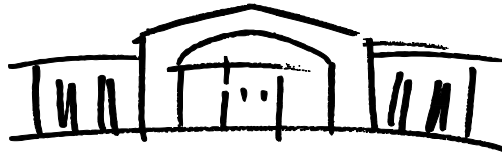
Crémant du Jura, Domaine Pignier	0,1 l	9,00 €
Prosecco Valdobbiadene Marca Oro	0,1 l	7,00 €
Sekt Pinot brut, Gerhard Klein	0,1 l	8,00 €
Champagner Gosset	0,1 l	12,00 €
Sherry	5 cl	5,50 €
Belsazar Vermouth <i>weiß, rose, rot, dry</i>	5 cl	5,50 €
Campari	5 cl	4,00 €
Campari Orange/ Soda	0,2 l	7,00 €
Aperol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

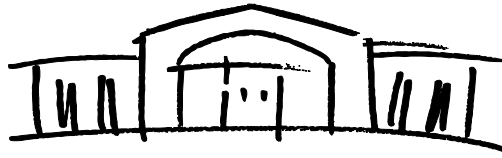
Alkoholfrei

Sanbitter von San Pellegrino	0,2 l	6,50 €
Crodino Orange Aroma	0,2 l	6,50 €



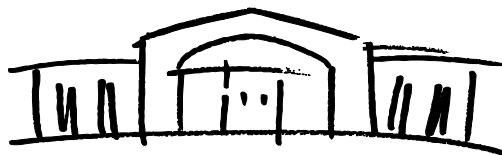
Offene Weine

Weißwein	0,2l	Flasche
Riesling, trocken <i>Weingut Markus Schneider - Pfalz</i> 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.	9 €	32 € 0,75l
Grauburgunder, trocken <i>Edition "Tag für Tag" - Pfalz</i> Frische Aromen von gelben Früchten und Zitrus. Am Gaumen elegant und vollmundig mit einem fruchtigen Nachhall.	8 €	32 € 1l
Sauvignon Blanc, trocken <i>GUTSWEIN</i> <i>Weingut Emil Bauer - Pfalz</i> Grapefruits und Stachelbeeren, sowie eine galante Note nach frisch geschnittenem Gras im Bukett - ein zünftiger Pfälzer mit kühlem Finale.	8 €	32 € 1l
Weißburgunder & Chardonnay, trocken <i>Weingut Gerhard Klein - Pfalz</i> Diese charmante Cuvée besteht durch die Kombination aus reifem, heimischem Obst, zusammen mit dem Schmelz und der Eleganz des Chardonnays.	9 €	29 € 0,75l
Rosewein		
Cabernet Sauvignon Rosé <i>Weingut Gerhard Klein - Pfalz</i> 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.	9 €	29 € 0,75l



Offene Weine

Rotwein	0,2l	Flasche
Pinot Noir, trocken <i>VDP.GUTSWEIN</i> <i>Weingut Friedrich Becker - Pfalz</i> 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.	9 €	29 € 0,75l
Montepulciano d´Abruzzo <i>Fattoria Bruno Nicodemi - Abruzzo</i> Purer, klarer und kraftvoller Wein der von Schluck zu Schluck besser schmeckt, Naturnaher Anbau.	9 €	29 € 0,75l
Black Print <i>Weingut Markus Schneider - Pfalz</i> Cuvée aus Merlot, Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch und Syrah. Ein Rotwein von zweierlei Bodenprägung: kiesigem Sand und Kalkstein. Der Wein beeindruckt mit seiner tiefen Art, dunklen Reflexen und seinen Aromen von dunklen Früchten. Reifung in neuen und gebrauchten Eichenholzfässern.	12 €	36 € 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 €

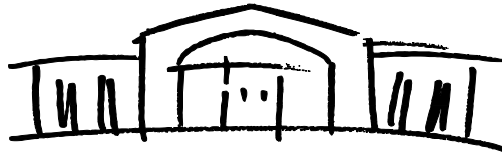
Wasser

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 €

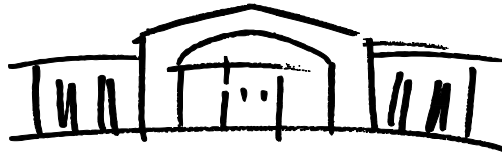
¹⁾mit Koffein, ²⁾mit Farbstoff, ³⁾mit künstl. Süßstoffen, ⁴⁾mit Konservierungsstoffen, ⁵⁾chininhaltig



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		