

4-Gang-Menü

Mais-Essenz

Gerste/ Jalapeno/ Kamille/ Wan Tan

Weißburgunder, trocken - Weingut Dreissigacker - Rheinhessen 0,1 l



Rote Beete Ravioli

Meerrettich/ Himbeeressig/ Rauchmandel/ Saiblingskaviar

Prail Sauvignon - Schreckbichl - Südtirol 0,1 l



Wolowina Rinderbacke

Wintertrüffel/ Kartoffel/ wilder Rosenkohl/ Kräuterseitling

Trentangeli Castel del Monte DOC - Tormaresca - Apulien 0,1 l

oder "vegetarisch"

Steinpilzknödel

Aprikose/ wilder Rosenkohl/ Parmesan/ Pinienkern

Trentangeli Castel del Monte DOC - Tormaresca - Apulien 0,1 l



Topfenknödel

Rumtraube/ Zwetschge/ Pistazie/ Bourbon-Vanille

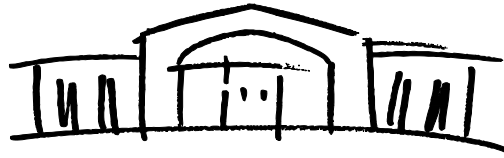
Cuvée Beerenauslese - Weingut Kracher - Neusiedlersee, Burgenland 5c l

69 €

4-Gang -vegetarisch- 59 €

3-Gang -ohne Ravioli- 55 €

Weinbegleitung 26 €



Vorspeisen

Baltik-Lachs 14 €
Avocado/ Buchenpilz/ Koriander/ Kokos

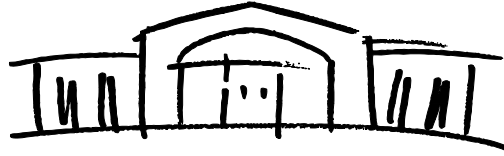
„Kikok-Huhn“ Salted & Pepper 16 €
Limette/ Erdnuss/ Thai-Basilikum/ Karotte

Kopfsalat 11 €
Yuzu/ Kokos-Joghurt/ Wasabi-Erbse/ Pomelo

Suppen

Mais-Essenz 10 €
Gerste/ Jalapeno/ Kamille/ Wan Tan

Suppe vom roten Thai-Curry 12 €
Wildfanggarnele/ Edamame/ junger Lauch/ Wasabi



Hauptspeisen

Steinpilzknödel *-vegetarisch-* 28 €
Aprikose/ wilder Rosenkohl/ Parmesan/ Pinienkern

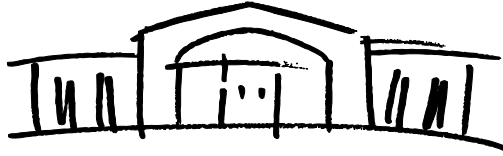
Risotto mit "Blue Stilton" *-vegetarisch-* 28 €
gelbe Beete/ Pink Lady/ Wurzelgemüse/ Hanfsamen

Filet vom Thunfisch 32 €
Wok-Gemüse/ Wasabi/ Kartoffel/ Kokos

Fläminger Hirschrücken 34 €
Pastinake/ Brombeere/ Wacholder/ Trüffelgnocchi

Surf & Turf 36 €
Kalbfilet von "Peter's Farm"/ Thunfisch
Rigatoni/ Erbse/ Basilikum/ Kapernapfel

„Südoldenburger Ente“ halbe Ente 29 €
Rotkohl/ Kartoffelkloß/ Orange/ Thymian viertel Ente 22 €



Dessert

Topfenknödel 11 €
Rumtraube/ Zwetschge/ Pistazie/ Bourbon-Vanille

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

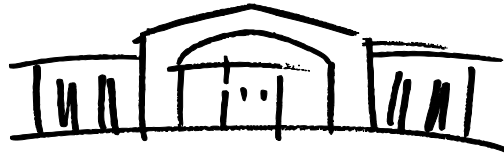
Gebackener Milchreis 11 €
Apfelmus/ Pistazie/ Mangosorbet/ Kardamom

Kindergerichte

Spinatknödel 14 €
Tomate/ Parmesan/ Pinienkern

Maishähnchennuggets 12 €
Erbse/ Kartoffelpüree/ Rahmsauce

Kalbsfleischboulette 12 €
Karotte/ Kartoffelpüree/ Rahmsauce



Aperitif

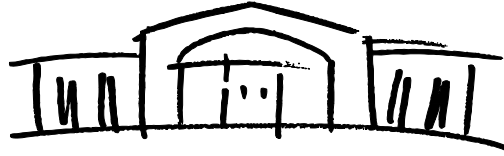
Crémant du Jura, Domaine Pignier	0,1 l	9,00 €
Prosecco Valdobbiadene Marca Oro	0,1 l	7,00 €
Sekt Pinot brut, Gerhard Klein	0,1 l	8,00 €
Champagner Gosset	0,1 l	12,00 €
Sherry	5 cl	5,50 €
Belsazar Vermouth <i>weiß, rose, rot, dry</i>	5 cl	5,50 €
Campari	5 cl	4,00 €
Campari Orange/ Soda	0,2 l	7,00 €
Aperol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

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

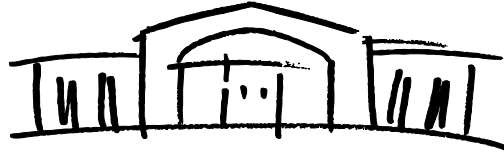
Cabernet Sauvignon Rosé

9 € 29 €

Weingut Gerhard Klein - Pfalz

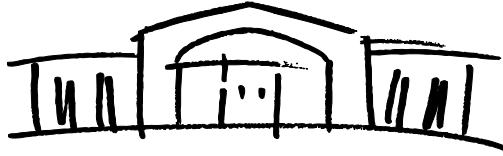
0,75l

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 <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 €

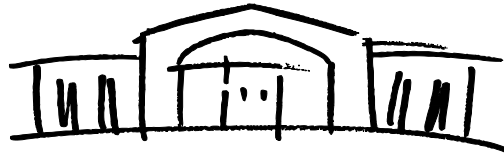
Wasser

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 €

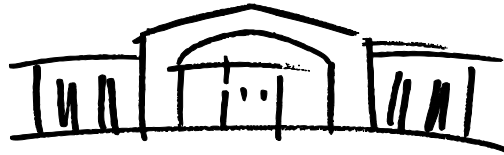
¹⁾mit Koffein, ²⁾mit Farbstoff, ³⁾mit künstl. Süßstoffen, ⁴⁾mit Konservierungsstoffen, ⁵⁾chininhaltig



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		