

Menü I

à la carte

Kokos-Zitronengras-Suppe

11 €

Kaiserschote/ Shiitake-Pilz/ Frühlingszwiebel/ Limette

Grauer Burgunder Hand in Hand, trocken BIO

Weingut Meyer-Näkel & Klumpp - Baden 0,1l

Thunfisch-Tatar

16 €

Passionsfrucht/ Avocado/ Röstzwiebel/ Kresse

Sauvignon Blanc, trocken

Weingut Markus Pfaffmann - Pfalz 0,1l

Filetsteak vom irischen Rind

39 €

Pastinake/ Sauerkirsche/ wilder Brokkoli/ Trüffel-Pommes

Spätburgunder Schlatter Maltesergarten, trocken

Weingut Martin Waßmer - Baden 0,1l

Gebackener Milchreis

11 €

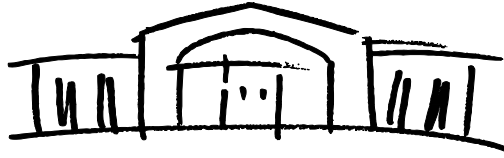
Apfelmus/ Rosinen/ Vanille-Eiscreme/ Mandel

White Port 10 Jahre Quevedo Porto 5cl

Quevedo - Douro

4 Gang 75 € Weinbegleitung 25 €

3 Gang 60 € Weinbegleitung 20 €



Menü II

à la carte

Consommé vom Edelfisch

11 €

Pernot/ Wurzelgemüse/ Wan-Tan/ Kräuter

Cabernet Sauvignon Rosé

Weingut Gerhard Klein - Pfalz 0,1l

Saté-Spieße *Huhn & Rind*

16 €

Karotte/ Papaya/ Limette/ Erdnuss

Ottella Lugana Le Creete DOC

Weingut Ottella - Venetien 0,1l

Filet vom Müritz-Zander

36 €

Kartoffel/ Safran/ Sauerkraut/ Pancetta

BRAMÌTO Chardonnay Umbria ITG

Castello della Sala - Umbrien 0,1l

Käse-Trüffel-Brie

12 €

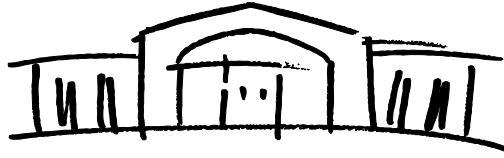
Haselnuss/ Himbeere/ Brioche/ Senfsaat

Banyuls Vin Doux Naturel AOP 5cl

Gérard Bertrand - Roussillon

4 Gang 70 € Weinbegleitung 25 €

3 Gang 60 € Weinbegleitung 20 €



Menü III *vegan & vegetarisch*

à la carte

Rote-Bete-Tatar

13 €

Kiwi/ Ingwer/ Nuss/ Avocado

Grauer Burgunder Hand in Hand, trocken BIO

Weingut Meyer-Näkel & Klumpp - Baden 0,1l

Vanille-Zitrus-Karotte

16 €

Artischocke/ Sesam/ Edamame/ Pecannuss

Weißburgunder & Chardonnay, trocken

Weingut Gerhard Klein - Pfalz 0,1l

Kartoffel-Bärlauch-Ravioli

30 €

Kichererbse/ Perlzwiebel/ Kräuterseitling/ Birne

BRAMÌTO Chardonnay Umbria ITG

Castello della Sala - Umbrien 0,1l

Mandel-Pannacotta

11 €

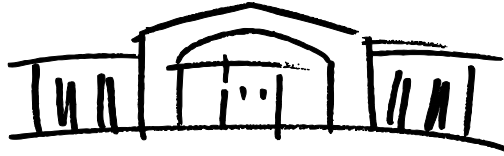
Rhabarber/ Waldmeister-Sorbet/ Rosmarin/ Vanille

Cuvée Beerenauslese

Weingut Kracher- Neusiedlersee, Burgenland 5cl

4 Gang 65 € Weinbegleitung 25 €

3 Gang 55 € Weinbegleitung 20 €



Aperitif

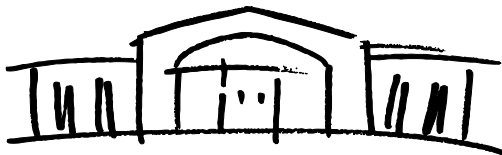
| | | |
|---|---------|---------|
| Crémant du Jura Millesime Brut AOC - TISSOT-MAIRE | 0,1 l | 9,00 € |
| Crémant du Jura Brut Rose AOC - TISSOT-MAIRE | 0,1 l | 9,00 € |
| Prosecco Spumante Etichetta Nera Millesimato <i>Extra Dry</i> | 0,1 l | 7,00 € |
| Champagne Jean-Michel <i>-Carte Blanche- BIO</i> | 0,375 l | 42,00 € |
| Sherry | 5 cl | 7,00 € |
| Belsazar Vermouth <i>dry, rose</i> | 5 cl | 7,00 € |
| Campari | 5 cl | 5,00 € |
| Campari Orange/ Soda | 0,2 l | 7,00 € |
| Aperol Spritz | 0,2 l | 8,50 € |
| Pink Grapefruit Spritz | 0,2 l | 8,50 € |
| Hugo | 0,2 l | 8,50 € |
| Belsazar rose/ Tonic | 0,2 l | 8,50 € |

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

| | | |
|---|-------------|---------|
| Virgin Prosecco AECHT (Kimmel) <i>Manufaktur Jörg Geiger</i> | 0,375 l Fl. | 18,00 € |
| Aperol Spritz | 0,2 l | 7,50 € |
| Hugo | 0,2 l | 7,50 € |
| Sanbitter von San Pellegrino | 0,2 l | 6,50 € |
| Crodino Orange Aroma | 0,2 l | 6,50 € |



Schaumwein

0,75 l

Riesling Sekt - alkoholfrei *BIO*

39 €

Weingut St. Antony - Rheinhessen

Fruchtig, blumig, sorgenfrei. 0,0% Alkohol, 100% Genuss.

Crémant du Jura Millesime - Brut AOC

59 €

Tissot-Maire – Jura, Frankreich

Elegantes vielschichtiges Bouquet nach weißen Früchten wie z.B. Granny-Apfel, Birne und Quitte. Sehr geradlinig und kräftig mit intensiver Frucht, unterstrichen von Röstaromen und getrockneten Früchten im Finale.

Crémant du Jura - Brut Rose AOC

59 €

Tissot-Maire – Jura, Frankreich

Frischer und ausdrucksstarker Crémant. Schon in der Nase zarte Aromen roter, reifer Beeren, die dann im Mund noch mehr Ausdruck haben – Johannisbeere und Schattenmorellen. Starker Abgang, lecker und frisch.

Delamotte Brut

75 €

Champagne Delamotte - Champagne

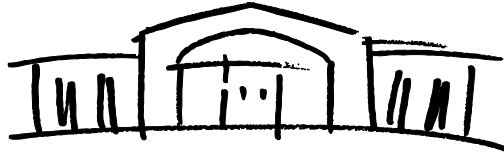
Dieser außergewöhnliche Champagner verführt mit einem sehr reinen Bouquet, das wunderbare Noten von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und Zitronenschale offenbart. Dieser Brut aus dem Hause Delamotte vereint Finesse, Kraft, Frische und eine angenehme Rundheit mit Präzision und großer Eleganz.

Billecart-Salmon Brut Rosé

120 €

Champagne Billecart-Salmon - Champagne

Mit Orangenuancen unterlegtes Goldgelb, lachsrote Reflexe, feines, anhaltendes Mousseux. Rote Waldbeeren, etwas Pfirsich, ein Hauch von Orangenesten, facettenreiches Bukett. Seidige Textur, gute Komplexität, zarte gelbe Apfelfrucht, harmonisch und elegant, zitronig im Finish.



Offene Weine

Weißwein

0,1l Flasche

Grauburgunder, trocken

5 € 35 €

Weingut Gerhard Klein - Pfalz

0,75l

Dieser herrlich saftige Grauburgunder umspielt den Gaumen mit der typischen Aromatik von Birne und Quitte. Das feingliedrige Spiel von Süße und Säure und der cremige Abgang verleihen ihm Länge und Struktur.

Weißburgunder & Chardonnay, trocken

5 € 35 €

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.

Sauvignon Blanc, trocken

5 € 35 €

Weingut Markus Pfaffmann - Pfalz

0,75l

Vielschichtiges Aromenbild. Schönes Bukett von Stachelbeere, Pfirsich, Holunderblüte, Kräuter, grüne Paprika, Cassis, Litschi und Kokos. Am Gaumen ausgewogen mit einer feinwürzigen aromatischen Frucht. Klar, frisch und rassig. Führt genussvoll in nuancenreiches Finale.

Roséwein

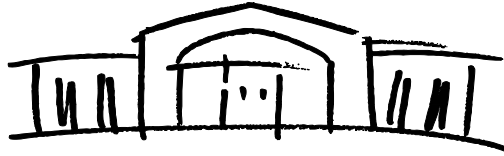
Cabernet Sauvignon Rosé

5 € 35 €

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

0,1l Flasche

Spätburgunder, trocken

5 € 35 €

Weingut Markus Pfaffmann - Pfalz

0,75l

Waldbeeren, Rosinen und ein Hauch Schokolade. Dazu die typische Note von Kirschen. Eine angenehme Säure rundet den Wein ab.

Merlot, trocken

5 € 35 €

Weingut Lergenmüller - Pfalz

0,75l

Schlichtweg ein Gaumenschmeichler. Harmonisch, vollmundig. Viel Pflaumen und dunkle Früchte.

Sabazio Rosso di Montepulciano DOC, trocken

6 € 36 €

Tenuta La Braccasca - Toskana

0,75l

Die Frische vom traditionellen Sangiovese vereint sich mit üppig, fruchtigem Merlot und bringt einen blumigen Wein hervor, der mit Noten von roten Johannisbeeren überzeugt.

Black Print

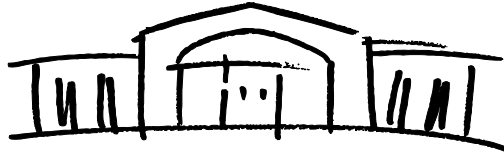
6 € 36 €

Weingut Markus Schneider - Pfalz

0,75l

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.



Biere

| | | |
|--|--------|--------|
| Starnberger Hell vom Fass | 0,3 l | 4,80 € |
| | 0,5 l | 5,90 € |
| Benediktiner Hefeweizen hell | 0,5 l | 5,50 € |
| Benediktiner Hefeweizen hell alkoholfrei | 0,5 l | 5,50 € |
| König Pilsener alkoholfrei | 0,33 l | 3,80 € |
| Berliner Weisse <i>mit Schuß "rot oder grün"</i> | 0,33 l | 3,80 € |

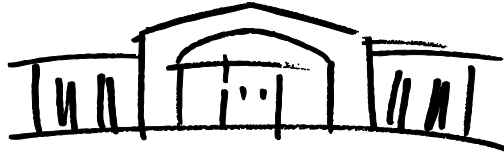
Wasser

| | | |
|------------------------------------|------------|--------|
| Taunusquelle Classic oder Naturell | Fl. 0,25 l | 3,80 € |
| | Fl. 0,75 l | 8,50 € |

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|---|------------|--------|
| Coca Cola ¹⁾²⁾⁴⁾ , Coca Cola zero ¹⁾²⁾³⁾⁴⁾ , Fanta ²⁾⁴⁾ , Sprite ⁴⁾ | 0,2 l | 3,40 € |
| | 0,4 l | 4,50 € |
| Rixdorfer Fassbrause | Fl. 0,33 l | 3,60 € |
| Apfelschorle mit Bio-Apfelsaft naturtrüb <i>Direktsaft</i> | 0,2 l | 3,20 € |
| | 0,4 l | 4,50 € |
| Bitter Lemon ⁵⁾ , Tonic Water ⁵⁾ | Fl. 0,2 l | 2,90 € |
| Bionade | Fl. 0,33 l | 3,80 € |
| 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 € |

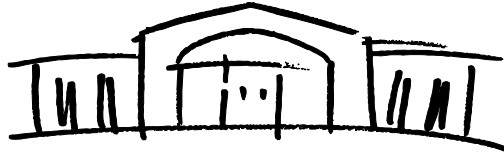
¹⁾mit Koffein, ²⁾mit Farbstoff, ³⁾mit künstl. Süßstoffen, ⁴⁾mit Konservierungsstoffen, ⁵⁾chininhaltig



Heißgetränke

| | |
|--|--------|
| Tasse Kaffee ¹⁾ | 3,50 € |
| Cappuccino ¹⁾ | 3,50 € |
| Espresso ¹⁾ | 2,90 € |
| Espresso macchiato ¹⁾ | 3,50 € |
| Espresso doppelt ¹⁾ | 4,90 € |
| Milchkaffee ¹⁾ | 4,00 € |
| Latte Macchiato ¹⁾ | 4,00 € |
| Ronnefeldt Tea Leaf Cup® - verschiedene Sorten | 3,90 € |
| Heiße Schokolade | 3,90 € |

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 € |
| Kaffee- / Kakao Likör | 2 cl | 3,50 € |
| Grappa di Berta | 2 cl | 8,50 € |
| Ramazotti | 2 cl | 3,00 € |
| Baileys | 2 cl | 4,00 € |
| Prinz Brände | 2 cl | 6,00 € |
| Ziegler Brände | 2 cl | 8,00 € |

Geister und Brände

| | | |
|---|------|--------|
| Williams Christ Birne Dirker | 2 cl | 6,00 € |
| Waldhimbeer Geist Dirker | 2 cl | 3,50 € |
| Dirker Haselnuss Geist Dirker | 2 cl | 6,00 € |
| Cognac XO, Daniel Bouju <i>Premier Cru du Cognac, 25 Jahre gereift</i> | 2 cl | 8,50 € |