

Speisekarte



LEIDENSCHAFTLICH | REGIONAL | WELTOFFEN


Unser internationales Team verbindet die regionale Küche mit mediterranen Einflüssen zu einem modernen Geschmackserlebnis, das harmonisch und spannend zugleich ist.

Aus jedem Gericht spricht unsere Leidenschaft für den Genuss.

Aus dem Suppentopf

FISCHTOPF	11,00
FISCHFILETS GEMÜSE SAFRAN	
KARTOFFEL-BLUMENKOHL-SUPPE	9,50
GRAVED LACHS	
ROTE BEETE-SÜßKARTOFFEL-SUPPE	10,00 <i>vegan</i>
AAL	

Guter Start

SALAT BOWL	10,50 
PAPRIKA GURKE TOMATE GERÖSTETE KERNE BABYLEAF HAUSDRESSING	
SALAT HÄHNCHEN	12,00
SALAT GURKE TOMATE PAPRIKA FETA WALNUSSDRESSING	
SALAT GARNELE	13,50
SALAT GURKE TOMATE PAPRIKA PESTO HAUSDRESSING	
SALAT MIT FLAMBIERTEM ZIEGENKÄSE	12,00 
SALAT HONIG AUS DER REGION GERÖSTETE KERNE ZWIEBELRELISH	

Pasta und Veggi

KÜRBISRISOTTO	16,50 <i>vegan</i>
KÜRBIS RISOTTO PAK CHOI SOJABOHNEN	
ORIENTALISCHES KICHERERBSEN-KARTOFFELRAGOUT	15,00 <i>vegan</i>
KAROTTENPÜREE KICHERERBSEN KARTOFFELN REISMILCH AVOCADO	
TAGLIATELLE ARRABIATA	13,00
TAGLIATELLE TOMATENSAUCE CHILI PARMESAN	
TAGLIATELLE AGLIO & OLIO	18,50
TAGLIATELLE OLIVENÖL KNOBLAUCH TOMATEN PARMESAN	

Liebe Gäste,
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service.
Gerne gibt Ihnen unser Service Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.

Ein guter Fang




WINTERKABELJAU	20,00
PAPRIKA-TOMATENGEMÜSE KARTOFFELSTAMPF	
FISCHVARIATION	26,90
WOKGEMÜSE GARNELE SCHMANDKARTOFFELN	
ZANDERFILET	19,50
WILDER BROKKOLI PERLGRAUPENRISOTTO	

Vom Land



RIBEYE 200G	24,90
KRÄUTERBUTTER BOHNEN ROSMARINKARTOFFELN	
LAMMKARREE	22,90
CAFÉ DE PARIS BUTTER RATATOUILLE KARTOFFELKRAPPEN	
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL	26,00
GURKENSALAT PREISELBEEREN BRATKARTOFFELN ODER POMMES FRITES	
LANDURO SCHWEIN	20,00
ROSENKOHL CHORIZO-KARTOFFEL-RAGOUT	

DAS LANDURO SCHWEIN IST EINE KREUZUNG AUS DEM DUROC UND DEM DEUTSCHEN EDELLANDSCHWEIN. SEINE HERKUNFT LIEGT IN THÜRINGEN. DIE LANDURO SCHWEINE WERDEN REIN PFLANZLICH, MIT HOHEM GETREIDEANTEIL GEFÜTTERT UND WACHSEN IN HEIMISCHEM BÄUERLICHEN BETRIEBEN AUF.




Was Süßes danach?

MOUSSE VON DER VALRHONASCHOKOLADE FRÜCHTE CRUMBLE PFEFFERKIRSCHEN	10,50 
VANILLE CRÈME BRÛLÉE HAUSGEMACHTES CASHEW SAUERRAHM EIS	10,50 
INTERNATIONALE KÄSEAUSSWAHL ORANGENSENF WALNÜSSEN BROT BUTTER TRAUBENCHUTNEY	16,50 

Eisauswahl

KUGEL EIS VANILLE CHOCOLATE CHIP CASHEW SAUERRAHM STRACCIATELLA PISTAZIE SMARTIES HIMBEERSORBET MANGO-JOGHURT BANANE	2,50 
PORTION SAHNE	2,00 

Für unsere litten Gäste (bis 12 Jahre)

PUTENSCHNITZEL POMMES FRITES ERBSEN-KAROTTENGEMÜSE	7,00
DREI KARTOFFELPUFFER APFELMUS	6,50 
PENNE TOMATENSAUCE PARMESAN	5,90 
KÄPT´N BLAUBÄR EINE KUGEL EIS FRUCHTSAUCE BLAUBEEREN SMARTIES	3,00 

Getränkekarte



Aperitifs

SEKT, TROCKEN	6,70
PROSECCO SPUMANTE BRÛT	6,70
SHIKIMIKI, ROSÉ BRÛT	6,70
APEROL SPRITZ	7,80
LILLET WILD BERRY	7,80
HUGO	7,80
WEIßWEINSCHORLE	10,50
CAMPARI	8,50
SODA ORANGENSAFT	
MARTINI	6,00
BIANCO ROSSO EXTRA DRY	

Wasser | Säfte | Softs

WASSER MAGNUS	0,75l	6,80
FEINPERLIG STILL	0,25l	2,90
COCA COLA COCA COLA ZERO COCA COLA LIGHT	0,20l	3,50
FANTA SPRITE MEZZO MIX		
APFELSAFT ORANGENSAFT TRAUBENSAFT JOHANNISBEERSAFT	0,20l	3,70
APFELSCHORLE	0,20l	3,50
	0,40l	4,50
SCHWEPPE	0,20l	3,70
TONIC WATER BITTER LEMON WILD BERRY		
THOMAS HENRY TONIC	0,20l	3,70

Biere

STAUDER (VOM FASS)	0,25l	3,10
	0,40l	4,90
ALSTERWASSER	0,25l	3,10
	0,40l	4,90
STAUDER ALKOHOLFREI (FLASCHENBIER)	0,33l	3,90
KROMBACHER ALKOHOLFREI (FLASCHENBIER)	0,50l	4,90
ERDINGER WEIZEN (FLASCHENBIER)	0,50l	5,90
NATUR DUNKEL ALKOHOLFREI		
VITA MALZ	0,33l	3,90

Digestif

GRAPPA NONINO – CHARDONNAY	2cl	6,50
SCHLADERER KIRSCHWASSER	2cl	5,50
LINIE AQUAVIT	2cl	4,50
RAMAZOTTI	2cl	4,00
JÄGERMEISTER	2cl	4,00
BAILEYS	2cl	4,00

Kaffee | Tee

CAFÉ CRÈME	3,50
ESPRESSO	2,90
DOPPELTER ESPRESSO	3,80
CAPPUCCINO	3,90
MILCHKAFFEE	4,50
LATTE MACCHIATO	4,50
HEISSE SCHOKOLADE	3,50
GLAS TEE	3,20
ALPENKRÄUTER PFEFFERMINZE KAMILLE FRÜCHTEZAUBER DARJEELING EARL GREY ROOIBUSCH-KARAMELL	

Weinkarte



Weißwein

RIESLING FEINHERB	0,10l	5,50
Tina Pfaffmann Pfalz	0,25l	10,00
	0,75l	24,00
WEISSBURGUNDER TROCKEN	0,10l	6,00
Weingut Knewitz Rheinhessen	0,25l	10,50
	0,75l	28,00
GRAUBURGUNDER TROCKEN	0,10l	5,50
Tina Pfaffmann Pfalz	0,25l	10,00
	0,75l	24,00
GRAUBURGUNDER JUWEL	0,75l	36,00
Weingut Juliane Eller Rheinhessen		
BECHTHEIMER CHARDONNAY	0,75l	48,00
Weingut Dreissigacker Rheinhessen		
WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY	0,75l	32,00
Weingut Dr. von Bassermann-Jordan Pfalz		
GRÜNER VELTLINER „AM BERG“	0,75l	28,00
Weingut Ott Niederösterreich		
LUGANA „CA DI VITTI“	0,75l	28,00
Trebbiano Lombardei		
SANCERRE BLANC AOC	0,75l	44,00
Domaine Gérard Millet Loire		

Roséwein

PINK ROSÉ	0,10l	5,50
Tina Pfaffmann Pfalz	0,25l	10,00
	0,75l	24,00

Rotwein

NERO D'AVOLA	0,10l	6,00
Terre di Giumara Sicilia	0,25l	10,50
	0,75l	31,00
„SIDNEY WILCOX“	0,10l	6,00
Vine-Dried Shiraz	0,25l	10,50
Byrne Vineyards Australien	0,75l	32,00
BARBERA PASSITO APPASSIMENTO	0,10l	5,50
San Silvestro Piemont	0,25l	10,00
	0,75l	28,00
ZWEIGELT	0,75l	34,00
Weingut Heinrich Österreich		
„FABELHAFT TINTO“ DOURO DOC	0,75l	32,00
Niepoort Vinhos S.A. Portugal		