

## Aperitivo

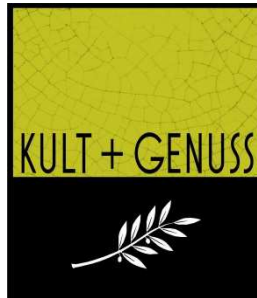
<b>Prosecco BEDIN, DOC treviso</b> <i>pro Glas 0,1l</i>	€ 6,40
<b>Prosecco BEDIN, Allegro rosé</b> <i>pro Glas 0,1L</i>	€ 6,40
<b>CHAMPAGNE J. Charpentier, Brut</b> <i>pro Glas 0,1L</i>	€ 11,00
<b>CHAMPAGNE J. Charpentier, Brut oder Rosé Brut</b> <i>pro Flasche 0,75L</i>	€ 52,00
<b>CHARLES HEIDSIECK Blanc de Blancs</b> <i>pro Flasche 0,75L</i>	€ 99,50
<b>CHARLES HEIDSIECK Rosé Reserve</b> <i>pro Falsche 0,75L</i>	€ 94,00

## Fruchtig und erfrischend

<b>APEROL Sprizz</b> <i>Aperol   Prosecco   Soda</i>	€ 7,00
<b>PAMPELLE Tonic</b> <i>Pampelle   Grapefruit   Tonic</i>	€ 7,50
<b>ROSÉMARIE</b> <i>Ferdinand's Rosé Vermouth   Tonic</i>	€ 8,00

## Herbe Klassiker

<b>Negroni</b> <i>Campari   Martini Rosso   Gin   Orangenscheibe</i>	€ 8,00
<b>Alkoholfrei! Rhubatonic</b> <i>Rhabarbersaft   Tonic   20cl</i>	€ 5,50



## Menü – VEGETARISCH

Pilzessenz | Wantan | Apfel | Banane | Minze <sup>acfj</sup> € 14,00

\*\*

Gemüsestrudel | Ziegenkäse | Wildkräutersalat | Walnuss |  
Tomate <sup>acfj</sup> € 18,00

\*\*\*

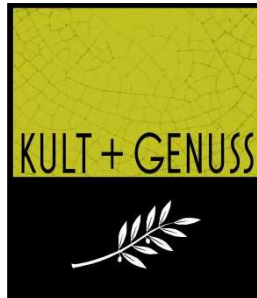
Grießflammerie | Orange | Cointreau | Eis <sup>acg</sup> € 10,00

-----

**Menü 3 Gänge** € 38,00

Bei Fragen zur Allergenliste sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Vielen Dank.

**Kein Menü-Zwang! Alle Gerichte der Speisekarte können auch einzeln bestellt werden!**



## Menü EINS

Thunfisch Sashimi | Wakame | Wasabi | Sesamcracker <sup>acfj</sup> € 18,00

\*\*

Hähnchen | Orange | Nüsse | Zitronenmelisse | Staudensellerie <sup>efhj</sup> € 16,00

\*\*\*

Ossobuco | Kartoffelpüree | Spitzkohl | Zwiebel | Gemolata <sup>fgj</sup> € 26,00

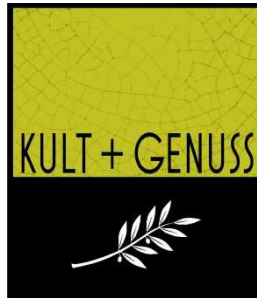
\*\*\*\*

Zwetschgen Knödel | Vanille | Grappa <sup>cg</sup> € 11,00

-----

**Menü 3 Gänge (ohne Hähnchen) € 51,00**

**Menü 4 Gänge € 67,00**



## Menü ZWEI

Austern | Zitrone | Panko | Spinat | Eigelb <sup>acdj</sup> € 19,00

\*\*

Pasta | Morcheln | Rahm <sup>acgf</sup> € 21,00

\*\*\*

Rinderfilet di Manzo | Rucola | Pinienkerne | Tomate <sup>fg</sup> € 37,00

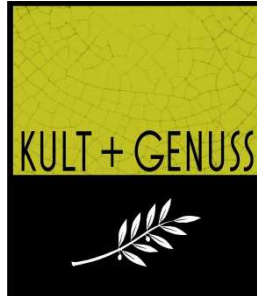
\*\*\*\*

Schoko Brownie | Nüsse | Karamell | Salz <sup>aceg</sup> € 10,00

-----

**Menü 3 Gänge (ohne Morcheln)** € 62,00

**Menü 4 Gänge komplett** € 83,00



## Menü DREI

Couscous | Rind | Orange | Koriander <sup>fjk</sup> € 17,00

\*\*

Skrei pochiert | Safransud | Mie Nudeln | Sprossen <sup>adfik</sup> € 27,00

\*\*\*

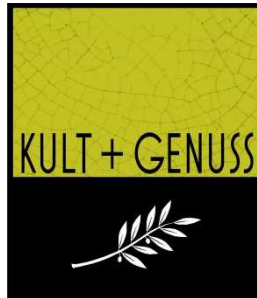
Affogato <sup>12cg</sup> € 9,00

Vanilleeis | Espresso | Praline

-----

**Menü 3 Gänge** € 49,00





## Classics

Affettato - San Daniele   Italienischer Aufschnitt   Taggiasca Oliven	€ 19,00
K+G Burger   Prime Beef   Mozzarella   Zwiebeln   Tomate   Drillinge <sup>ag</sup>	€ 22,00
KULT+GENUSS Flammkuchen Hähnchen   Gouda   Zwiebeln   Rucola <sup>agdh</sup>	€ 16,00
KULT+GENUSS Flammkuchen vegetarisch   Gouda   Zwiebeln   Rucola <sup>agdh</sup>	€ 14,00
KULT+GENUSS Gambas   Chili   Knoblauch   Öl   Salat   Crostini <sup>ad</sup>	€ 16,00
KULT+GENUSS Affogato – Vanilleeis   Espresso   Praline <sup>12cg</sup>	€ 9,00

## Carne

Rinderfilet – 200 gr	€ 37,00
US Black Angus Flank Steak – 200 gr	€ 32,00
Prime Roastbeef Steak – 200 gr	€ 30,00

## Beilagen

Mediterranes Gemüse	€ 4,00
Drillinge	€ 4,00
Wildkräutersalat   Parmesan	€ 5,00

## Kids Menü

Tomatensuppe	€ 3,00
Fischstäbchen   Spinat   Kartoffelpüree <sup>acd</sup>	€ 7,50
Hähnchenschnitzel   Erbsen Möhren   Kartoffelecken <sup>ac</sup>	€ 7,50
Vanille Eis   Schokosauce <sup>c6</sup>	€ 4,50