

## Aperitivo

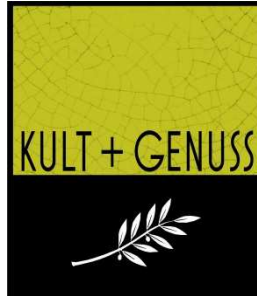
<b>Prosecco BEDIN, DOC treviso</b> <i>pro Glas 0,1l</i> <sup>L,18</sup>	€ 6,50
<b>Prosecco BEDIN, Allegro rosé</b> <i>pro Glas 0,1L</i> <sup>L,18</sup>	€ 6,50
<b>CHAMPAGNE J. Charpentier, Brut</b> <i>pro Glas 0,1L</i> <sup>L,18</sup>	€ 11,00
<b>CHAMPAGNE J. Charpentier, Brut oder Rosé Brut</b> <i>pro Fl. 0,75L</i> <sup>L,18</sup>	€ 52,00
<b>CHARLES HEIDSIECK Blanc de Blancs</b> <i>pro Fl. 0,75L</i> <sup>L,18</sup>	€ 99,50
<b>CHARLES HEIDSIECK Rosé Reserve</b> <i>pro Fl. 0,75L</i> <sup>L,18</sup>	€ 94,00

## Fruchtig und erfrischend

<b>APEROL Sprizz</b> <i>Aperol   Prosecco   Soda</i> <sup>2,18</sup>	€ 7,50
<b>Pampelle Tonic</b> <i>Pampelle   Grapefruit   Tonic</i> <sup>2,18</sup>	€ 7,50
<b>ROSÉMARIE</b> <i>Ferdinand's Rosé Vermouth   Tonic</i> <sup>2,18</sup>	€ 8,00

## Herbe Klassiker

<b>Negroni</b> <i>Campari   Martini Rosso   Gin   Orangenscheibe</i> <sup>2,18</sup>	€ 8,00
<b>Alkoholfrei! Rhubatonic</b> <i>Rhabarbersaft   Tonic   20cl</i>	€ 5,50

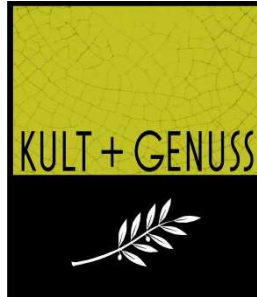


## Menü – VEGETARISCH

Burrata   Wildkräutersalat   Semi Dry   Balsamico   Grissini <sup>agf</sup>			16,00 €
ULISSE Pecorino Terre di Chieti IGP <sup>L,18</sup>	4,40 €	8,50 €	25,90 €
**			
Gnocchi   Spargel   Erdbeere   Basilikum <sup>acg</sup>			19,00 €
CAMIVINI Tank N° 57 0,2 Grillo <sup>L,18</sup>	3,70 €	7,20 €	22,90 €
***			
3-erlei Sommercocktail <sup>g,18</sup>			12,00 €
MERRYS Irish Cream Likör <sup>18</sup>	2,20 €/2cl	4,10 €/4cl	
-----			
<b>Menü VEGETARISCH - 3 Gänge</b>			<b>43,00€</b>
Weinbegleitung 2 x 0,1 + 1 x 2cl <sup>L,18</sup>			7,90 €

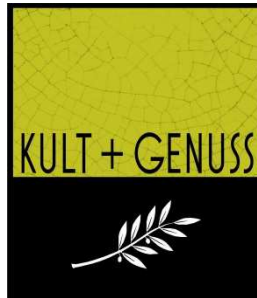
Bei Fragen zur Allergen / Zusatzstoffliste sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.  
Vielen Dank.

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



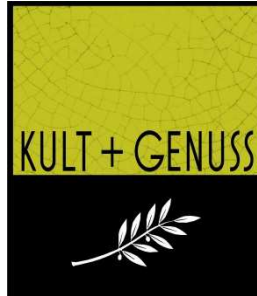
## Menü EINS

Kalbszunge   Apfel   Kartoffel   Petersilie <sup>18,f</sup>			16,00 €
Peth-Wetz Claire Red Estate <sup>L,18</sup>	4,00 €	7,60€	24,00 €
**			
Ganze Maischolle   Büsumer Krabben   Kartoffeln   Wildkräutersalat <sup>ag</sup>			32,00 €
HENSEL Aufwind SB Sauvignon Blanc <sup>L,18</sup>	4,50 €	8,60 €	26,50 €
***			
Affogato <sup>12,cg</sup>			9,00 €
Vanilleeis   Espresso   Praline			
PO DI POLI Aromatica Grappa Traminer 40% <sup>18</sup>	4,60 €/2cl	8,90 €/4cl	
-----			
Menü EINS - 3 Gänge			52,00 €
Weinbegleitung 2 x 0,1 + 2cl <sup>L,18</sup>			12,70 €



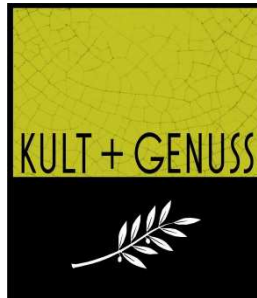
## Menü ZWEI

Spargelsuppe   Krabben   Bärlauch <sup>bdg</sup>			12,00 €
Hensel und Gretel, Cuvée weiß <sup>L,18</sup>	4,80€	9,20 €	24,50 €
**			
Stopfleber   Kirschen   Brioche   Minze <sup>acfg</sup>			18,00 €
ALDE GOTT - Gewürztraminer Kabinett - Baden <sup>L,18</sup>	4,30 €	8,30 €	29,90 €
***			
Rinderfilet   Nuss   Honig Zwiebel   Frühkartoffel <sup>ef</sup>			38,00 €
HENSEL AW Cuvée rot Aufwind Cuvée rot <sup>L,18</sup>	4,00 €	8,00 €	25,50 €
****			
Crêpe Suzette <sup>acg,18</sup>			11,00 €
Menü ZWEI - 3 Gänge (ohne Stopf)			51,00 €
Weinbegleitung 2 x 0,1 <sup>L,18</sup>			8,60 €
Menü ZWEI - 4 Gänge komplett			69,00 €
Weinbegleitung 3 x 0,1 <sup>L,18</sup>			12,90 €



## Menü DREI

Jakobsmuschel Carpaccio   Erdbeere   Basilikum <sup>db</sup>			17,00 €
L'AUMERADE L'Origin Rosé AOP Provence <sup>L,18</sup>	4,80 €	8,60 €	29,50 €
**			
Kalbswurst   Püree   Sauerkraut   Senf <sup>agl</sup>			25,00 €
Müllen Trarbacher Hühnerberg Riesling Kabinett trocken <sup>L,18</sup>	4,75 €	9,50 €	29,50 €
****			
Marmeladenbrot   Eis <sup>acg</sup>			12,00 €
ILE FOUR Yuzu Citrus Sake <sup>18</sup>	3,30 €/2cl	5,50 €/4cl	
-----			
Menü DREI - 3 Gänge			51,00 €
Weinbegleitung 2 x 0,1 + 2cl <sup>L,18</sup>			12,50 €



## 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 <sup>gj</sup>	€ 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