



Aperitivo

	<u>0,1 Glas</u>	<u>0,75 Fl.</u>
Prosecco BEDIN, DOC treviso ^{L,18}	6,50 €	29,00 €
Prosecco BEDIN, Allegro rosé ^{L,18}	6,50 €	29,00 €
PETH-WETZ - Pet[h] Nat Rivaner naturtrüb - Flaschengärung!	7,50 €	31,00 €
CHARLES HEIDSIECK Champagner Brut Reserve ^{L,18}	11,00 €	66,00 €
CHARLES HEIDSIECK Champagner Rosé Reserve ^{L,18}	16,00 €	94,00 €
CHARLES HEIDSIECK Champagner Blanc de Blanc ^{L,18}	18,00 €	99,50 €
CHARLES HEIDSIECK Champagner Brut Vintage 2012 ^{L,18}		110,00 €
CHARLES HEIDSIECK Champagner Rosé Vintage 2008 ^{L,18}		129,00 €

Fruchtig und erfrischend

APEROL Sprizz <i>Aperol Prosecco Soda</i> ^{2,18}		7,50 €
Pampelle Tonic <i>Pampelle Grapefruit Tonic</i> ^{2,18}		7,50 €
ROSÉMARIE <i>Werner Wermut PN Rosé Tonic</i> ^{2,18}		8,00 €

Herbe Klassiker

Negroni <i>Campari Werner Wermut PN Rot Gin Orangenscheibe</i> ^{2,18}		8,00 €
Alkoholfrei! Rhubatonic <i>Rhabarbersaft Tonic 20cl</i>		5,50 €



Menü – VEGETARISCH

Vegetarisches Sushi Gurke Mango Karotte Avocado ^{bfk}			13,00 €
WEINGUT KNEWITZ – Weisser Burgunder, Rheinhessen ^{L,18}	4,40 €	8,60 €	27,00 €
**			
Spargel Risotto Erdbeere Salat ^{gij,18}			21,00 €
WEINGUT ALDE GOTT – „RR“ - Riesling - Rivaner ^{L,18}	3,70 €	7,10 €	23,00 €

Erdbeeren Mascarpone Oreo Crunch ^{cg,18}			11,00 €
WERNER Wermuth PN Red, Grafschafter Wermut ^{L,18}	5,20 €/4cl		

Menü VEGETARISCH - 3 Gänge			41,00€
Weinbegleitung 2 x 0,1 + 1 x 4cl ^{L,18}			12,90 €

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

Gebeizter Lachs | Rote Bete | Feldsalat | Rösti | Creme Fraiche ^{cdgj,9,18} 14,00 €

DOMAINE OLIVER HILLAIRE – Vieilles Vignes, Côtes du Rhône ^{L,18} 3,50 € 6,70 € 34,00 €

**

Kabeljau | Spitzkohl | Süßkartoffel | Beurre Blanc ^{ag,18} 28,00 €

WEINGUT PETH-WETZ, Chardonnay & Weisser Burgunder, Rheinh. ^{L,18} 3,90 € 7,50 € 24,00 €

Lavacake | Vanilleeis | Beeren ^{acg,18} 15,00 €

CIHUATÁN – Sahumeirio – Ron de El Salvador 45,2% Vol. Alk. ^{L,18} 7,50 €/2cl

Menü EINS - 3 Gänge 53,00 €

Weinbegleitung 2 x 0,1 + 1 x 2cl ^{L,18} 14,50 €



Menü ZWEI

Sushi | Thunfisch | Gurke | Karotte | Mango | Creme Fraiche ^{dfgjk} 16,00 €

WEINGUT SCHNITZLER – MICHEL VII – Riesling Spätlese feinherb ^{L,18} 4,80 € 9,20 € 28,50 €

**

Tartar Asia Style | Chili | Avocado | Wasabi Mayo | Frühlingslauch ^{cfjk,18} 17,00 €

STELLENRUST „Kleine Rust“ Chenin Blanc Sauvignon Blanc, Stellenbosch ^{L,18} 4,10 € 9,90 € 24,50 €

Galicischer Schweinebauch | Kimchi | Pastinaken Püree | Teriyaki ^{agi,18} 31,00 €

ÒNIX – EVOLUCIÓ – Vinicola del Priorat – Spanien ^{L,18} 5,90 € 11,50 € 36,00 €

Süße Wan Tan | Banane ^{acg,18} 11,00 €

FINE BRETAGNE "Etoile" Eau de Vie de Cidre 43% Vol. Alk. ¹⁸ 4,10 €/2cl

Menü ZWEI - 3 Gänge (ohne Tartar) 55,00 €

Weinbegleitung 2 x 0,1 Wein + FINE BRETAGNE 2cl ^{L,12,18} 14,40 €

Menü ZWEI - 4 Gänge komplett 71,00 €

Weinbegleitung 3 x 0,1 Wein + FINE BRETAGNE 2cl ^{L,12,18} 18,50 €



Classics

Affettato - San Daniele Italienischer Aufschnitt Taggiasca Oliven	€ 21,00
K+G Burger Prime Beef Käse Zwiebeln Tomate Drillinge ^{ag}	€ 23,00
KULT+GENUSS Flammkuchen Hähnchen Gouda Zwiebeln Rucola ^{agdh}	€ 17,50
KULT+GENUSS Flammkuchen vegetarisch Gouda Zwiebeln Rucola ^{agdh}	€ 15,50
KULT+GENUSS Gambas Chili Knoblauch Öl Salat Crostini ^{ad}	€ 17,50
KULT+GENUSS Affogato – Vanilleeis Espresso Praline ^{12cg}	€ 9,50

Carne

Rinderfilet – 200 gr	€ 41,00
US Black Angus Flank Steak – 200 gr	€ 35,50
Prime Roastbeef Steak – 200 gr	€ 33,00

Beilagen

Mediterranes Gemüse	€ 5,00
Drillinge	€ 5,00
Wildkräutersalat Parmesan ^{gj}	€ 6,00

Kids Menü

Tomatensuppe	€ 4,00
Fischstäbchen Spinat Kartoffelpüree ^{acd}	€ 8,00
Hähnchenschnitzel Erbsen Möhren Kartoffelecken ^{ac}	€ 8,50
Vanille Eis Schokosauce ^{c6}	€ 5,00