

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}		94,00 €
CHARLES HEIDSIECK Champagner Blanc de Blanc ^{L,18}		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 €
DARK & STORMY <i>Palmira Rum-Spirituose Limette Spicy Ginger</i> ^{2,18}		8,50 €
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

Gazpacho Gemüsewürfel ^{ag}			12,00 €
A.DIEHL - Blanc de Noirs - QbA trocken ^{L,18}	3,90 €	7,50 €	24,00 €
**			
Gnocchi Pfifferlinge Thymian ^{acg,18}			21,00 €
Peth-Wetz Chardonnay & Weisser Burgunder ^{L,18}	3,50 €	7,50 €	24,00 €

Baiser Früchte Mangopüree ^{cg}			10,00 €
ACIENDA TACCHINO Moscato d'Asti DOCG ^{L,18}	4,50 €	8,70€	26,95€

Menü VEGETARISCH - 3 Gänge			38,00€
Weinbegleitung 3 x 0,1 ¹⁸			11,50 €

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

Gambas | Baguette | Getrocknete Tomaten | Creme ^{acdgi,18} 13,00 €

FRANZ KELLER Bassgeige Chardonnay 1G ^{L,18} 6,40 € 12,50 € 39,00 €

**

Lachs Steak | 3erlei Püree | Aromatische Kräuter-Sahnesoße ^{dgi} 26,00 €

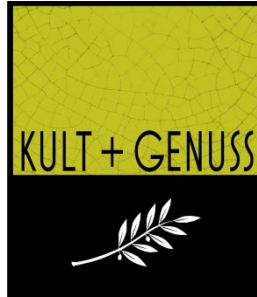
DR. LOOSEN - Blauschiefer Riesling - VDP Gutswein - Mosel ^{L,18} 5,00 € 9,60 € 30,00€

Panna cotta | Blaubeere | Fruchtspiegel ^g 13,00 €

Espresso Tini ^{L,18} 9,50 €/10cl

Menü EINS - 3 Gänge 48,00 €

Weinbegleitung 2 x 0,1 + 1 x 10cl ^{L,18} 22,10€



Menü ZWEI

Wassermelone | Ziegenkäse | Baby Mangold | Pinienkerne ^{ghl} 15,00 €

Peth-Wetz Claire Red Rosé, Estate ^{L,18} 4,10 € 7,90 € 24,90€

**

Krabben Crème brûlée | Krabben | Crème fraîche | Schnittlauch ^{abcgj18} 14,00 €

ALDE GOTT - AUSBLICK Gewürztraminer trocken - Baden ^{L,18} 4,70 € 9,10 € 28,50 €

Entrecôte | Salbeibutter | Bratkartoffeln | Pfifferlinge ^{gj,7,18} 36,00 €

AVGVSTVS - Avgstvs Trajanvs - Penedès - Spanien ^{L,18} 7,40 € 14,30 € 44,50€

Dreierlei Sorbet – Maracuja | Mango | Erdbeere ^{cg} 10,00 €

TITO'S Handmade Vodka 40% ¹⁸ 3,20 €/2cl

Menü ZWEI - 3 Gänge (ohne Crème brûlée) 57,00 €

Weinbegleitung 2 x 0,1 Wein + 2cl ^{L,12,18} 14,30 €

Menü ZWEI - 4 Gänge komplett 71,00 €

Weinbegleitung 3 x 0,1 Wein + 2cl ^{L,12,18} 19,00 €



Classics

Affettato - San Daniele Italienischer Aufschnitt Taggiasca Oliven	€ 21,00
Sous-vide gegartes Roastbeef Bratkartoffeln Remoulade Salat ^{cg} ^{hj}	€ 28,00
Bunter Salatteller mit Fisch oder Rinderstreifen Ei Saaten ^{chj}	€ 19,50
KULT+GENUSS Burger Prime Beef Käse Zwiebeln Tomate Drillinge ^{ag}	€ 23,00
KULT+GENUSS Gambas Chili Knoblauch Öl Salat Crostini ^{ad}	€ 17,50
KULT+GENUSS Affogato - Vanille Eis Espresso Praline ^{12cg}	€ 9,50

Carne

Rinderfilet – 200 gr	€ 41,00
Prime Roastbeef Steak – 200 gr	€ 33,00

Beilagen

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

Kids Menü

Reibekuchen Apfelmus ^{ac}	€ 5,50
Hähnchen Nuggets Pommes Frites ^{acg}	€ 7,50
Vanille Eis Schokosauce ^{c6}	€ 5,00