



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

Kürbissuppe Kerne Kürbiskern Öl ^g			11,00 €
WEINGUT SCHNITZLER - Michel VII - Riesling Spätlese, feinherb ^{L,18}	4,80 €	9,20 €	28,50 €
**			
Gefüllte Zucchini Cous Cous Tomatensugo Käse ^{g,j}			16,00 €
TENUTA ULISSE - Rosè Premium, Abruzzen ^{L,18}	5,20 €	9,90 €	33,90 €

2erlei Sorbet ^{cg}			8,50 €
BERLINER BRANDSTIFTER - Vodka - 43,3% vol. Alk. ^{L,18}	4,40 €/2cl		

Menü VEGETARISCH - 3 Gänge			32,00€
Weinbegleitung 2 x 0,1l + 1 x 2cl ¹⁸			14,00 €

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

Caprese Rucola Oliven ^g			14,00 €
ALDE GOTT - AUSBLICK Sauvignon Blanc trocken - Baden ^{L,18}	4,70 €	9,10 €	28,50 €
**			
Dorade im Ganzen gebraten Safranrisotto Zitronen-Kapernbutter ^g			30,00 €
MARTIN MÜLLEN - Riesling Revival QW trocken, Traben-Trarbach ^{L,18}	4,80 €	9,30 €	30,00€

Creme Karamell Mangosorbet ^{cg}			10,00 €
CHURCHILL'S 10 Years Old Tawny Port, 19,5% Vol. Alk. ^{L,18}	8,40 €/4cl		

Menü EINS - 3 Gänge			50,00 €
Weinbegleitung 2 x 0,1 + 4cl ^{L,18}			17,50 €



Menü ZWEI

Carpaccio von der Roten Beete Käse ^g			13,00 €
WEINGUT KNEWITZ - Weisser Burgunder - Rheinhessen ^{L,18}	4,40 €	8,60 €	28,00€
**			
Schweinebauch Japanische Art Edamame ^{fk}			19,00 €
ÎLE FOUR Sparkling Sake 6,0% Vol. Alk. - Japan ^{L,18}	8,50 €		

Schweinefilet Pastinakenpürré Apfel Calvadosrahmsoße ^{g,18}			29,00 €
JUAN GIL Etiqueta Plata - Monastrell - BIO - DOP Jumilla - Spanien ^{L,18}	4,90 €	9,60 €	31,00€

Weißer Schokolade Pistaziencreme ^{g,6}			12,00 €
DANIEL'S Haselnuss Brand 40,0% Vol. Alk. ¹⁸	5,50 €/4cl		

Menü ZWEI - 3 Gänge (ohne Schweinebauch)			50,00 €
Weinbegleitung 2 x 0,1 Wein + 4cl ^{L,12,18}			14,80 €
Menü ZWEI - 4 Gänge komplett			69,00 €
Weinbegleitung 3 x 0,1 Wein + 4cl ^{L,12,18}			22,90 €



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