

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 €
GOLDEN DREAM <i>Cointreau Galliano Sahne Orange</i> ^{2,18}		9,50 €

Herbe Klassiker

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



Menü – VEGETARISCH

Zwiebelsuppe Croutons ^{ag,18}			11,00 €
WEINGUT PETH-WETZ - CheninBlanc - Rheinhessen ^{L,18}	4,55 €	8,80 €	27,50 €
**			
Parmigiana di Melanzane Aubergine Mozzarella ^{ga}			23,00 €
CASA EMMA – Chianti Classico – DOCG Toscana - Italien ^{L,18}	4,90 €	9,60 €	29,90€

Feine Käse Auswahl Hausgemachtes Chutney ^{cg}			14,00€
ERCAVÌO - Tempranillo - Más que Vinos - Toledo - Spanien ^{L,18}	3,90 €	7,70 €	23,90 €

Menü VEGETARISCH - 3 Gänge			44,00€
Weinbegleitung 3 x 0,1 ^{L,18}			13,35 €

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!

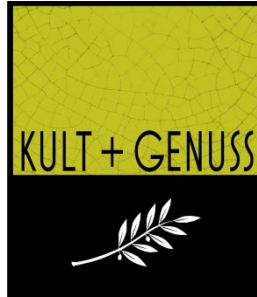


Menü EINS

Garnelen Tartar Zitrone Koriander ^{ab}			17,00 €
AVGVSTVS - Malvasia de Sigtes - Penèdes - Spanien - Bio ^{L,18}	5,60 €	9,90 €	30,50 €
**			
Wolfsbarsch Fregula Risotto Champignons ^{ab,18}			35,00 €
MARTIN MÜLLEN - Kröver Paradies - Riesling Spätlese** trocken 2020 ^{L,18}	5,10 €	9,90 €	31,90 €

Lavacake Schokolade Vanilleeis ^{ac}			12,00 €
WESTWARD 2016/2023 Cask #427 - Whisky Druid - 65,6% ^{L,18}	11,40 €/2cl		

Menü EINS - 3 Gänge			60,00 €
Weinbegleitung 2 x 0,1 + 2cl ^{L,18}			22,10€



Menü ZWEI

Gefüllte Rote Bete Ziegenkäse ^{gh g}			14,00 €
ALDE GOTT - WEITBLICK Grauburgunder Reserve 2015 ^{L,18}	7,20 €	14,00 €	28,50€
**			
Knoblauchsuppe ^{g,18}			11,00 €
PETH-WETZ Hellfire Pinot Noir 2018 ^{L,18}	6,70 €	12,90 €	45,00 €

Ente à l'Orange Rotkohl Süßkartoffelpüree Orange ^{a,18}			33,00 €
LATIUM DI MORINI - LLASI - Amarone della Valpolicella "Leòn" ^{L,18}	9,60 €	18,60 €	59,00€

Tiramisu Spekulatius Caramel ^{ac,12,18}			13,00 €
Espresso Tini ¹⁸	9,50 €		

Menü ZWEI - 3 Gänge (ohne Suppe)			56,00 €
Weinbegleitung 2 x 0,1 Wein + 2cl ^{L,12,18}			26,30 €
Menü ZWEI - 4 Gänge komplett			67,00 €
Weinbegleitung 3 x 0,1 Wein + 2cl ^{L,12,18}			33,00 €



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 Bratkart. ^{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