



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 Champagne Brut Reserve ^{L,18}	11,00 €	66,00 €
CHARLES HEIDSIECK Champagne Rosé Reserve ^{L,18}		94,00 €
CHARLES HEIDSIECK Champagne Blanc de Blanc ^{L,18}		99,50 €
CHARLES HEIDSIECK Champagne Brut Vintage 2012 ^{L,18}		110,00 €
CHARLES HEIDSIECK Champagne 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! Rhubatonic <i>Rhabarbersaft Tonic 20cl</i>		5,50 €



Vorspeisen/Zwischengang

Karamellierter Ziegenkäse Feldsalat Feige ^{gj}			12,00 €
HENSEL Aufwind SR – Scheurebe (restsüße) ^{L,18}	4,40 €	8,40 €	26,90 €
*			
Mosaik vom Lachs Wasabischaum Feldsalat ^{dj}			19,00 €
ENCLÒS DE PERALBA - Vi Fi de Masia Blanc - Spanien ^{L,18}	5,90 €	11,40 €	36,00€
*			
Rindertartar Wachtelei Salat ^{agj}			19,00€
TOKARA Chardonnay Reserve Collection - Stellenbosch - ZA ^{L,18}	7,30 €	14,00€	36,00 €

Waldorf Sorbet Sellerie Apfel Walnuss ^h			9,00€
ALDE GOTT - SÜSSE AUSSICHT Spätburgunder Beerenauslese ^{L,18}	6,00 €	11,60€	43,00 €

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!



Hauptspeise

Gefüllte Aubergine San Marzano Tomaten Champignons ^{gj}			20,00 €
ARGIOLAS CardaNera - Carignano del Sulcis DOC - Sardegna - IT ^{L,18}	4,40 €	8,40 €	27,00 €
**			
Skrei Risotto Fenchel Beurre Blanc ^{dgj,18}			34,00 €
PETH-WETZ Chenin Blanc Réserve - Rheinhessen ^{L,18}	6,40 €	12,30 €	37,50 €

Duett vom Lamm Millefeuille von Kartoffeln Salat ^{gj,18}			33,00 €
TINTONEGRO Uco Valley - Malbec - Argentinien ^{L,18}	5,10 €	9,80 €	31,00 €



Dessert

Vulcano Soufflé Vanille Himbeere ^{ag}			12,00 €
ALDE GOTT - SÜSSE AUSSICHT Spätburgunder Beerenauslese ^{L,18}	6,00 €	11,60€	36,00 €
*			
Panna Cotta Mango Himbeere ^g			11,00 €
GOLDEN DREAM Cointreau Vanille Sahne Orange ^{g,18}	9,50 €		
*			
Feine Käse Auswahl Hausgemachtes Chutney ^{cg}			14,00€
MEA CULPA Vino Rosso Süditalien 0,75 - Primitivo, Syrah, Merlot ^{L,18}	5,10 €	9,90 €	31,50€





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