

APERITIF

APEROL SPRITZ 8,60

APEROL | SECCO | SODA

Eine Verkörperung der italienischen Dolce Vita. Dieser erfrischende Cocktail mit seiner leuchtenden, orangefarbenen Nuance und den fruchtigen Aromen von Bitterorangen und Kräutern verkörpert die süße Leichtigkeit des italienischen Lebensstils.

Spritz Variationen mit

CAMPARI | NOLLY PRAT AMBRÉ | LIMONCELLO

APEROL TOWER

8 Drinks 60,00 | 12 Drinks 84,00

Sharing is caring

NEGRONI 9,60

BOMBAY SAPPHIRE | VERMUTH BLEND | CAMPARI

Ein klassischer italienischer Aperitif.

Die leuchtend rote Farbe und die markanten Aromen von Bitterorange, Kräutern und Gewürzen machen den Negroni zu einem zeitlosen Genuss.

GIN TONIC 9,00

BOMBAY SAPPHIRE | THOMAS HENRY TONIC WATER

Ein zeitloser Drink, mit den aromatischen Facetten von Zitrus und Wacholder, begleitet von der belebenden Kohlensäure des Tonics.

PREMIUM VARIANTE 12,00

HENDRICKS | GIN MARE | SUL | MONKEY 47

LILLET WILD BERRY 8,60

LILLET BLANC | THOMAS HENRY WILD BERRY

Eine verlockende Fusion aus dem französischen Aperitif Lillet und wilden Beeren, verkörpert Eleganz und erfrischende Raffinesse.

DRY MARTINI 9,60

BOMBAY SAPPHIRE | MARTINI WERMUT

Nicht nur ein Getränk, sondern eine Ikone.

Die kristallklare Eleganz des Getränks, perfekt gekühlt und mit einem Hauch von Zitronenzeste garniert, betont die Nuancen des Gins und die subtile Bitterkeit des Wermuts.

Auch in der Bond-Version als Vodka Martini selbstverständlich shaken, not stirred

GREY GOOSE | MARTINI WERMUT

SEKT 0,1L 7,00

Der Rieslingsekt vom Weingut **BRAUNEWELL** aus Rheinhessen präsentiert sich als exquisiter Genuss mit feiner Perlage und subtilen Aromen.

Die goldene Brillanz reflektiert die sorgfältige Handwerkskunst dieses Sekts.

FLASCHE 0,75L 42,00

Für den besonderen Anlass bietet unsere Weinkarte eine Auswahl an Champagner u.a.

CHAMPAGNER

DELAMOTTE BLANC DES BLANCS BRUT

FLASCHE 0,75L 96,00

VORSPEISEN

PAIN À LA COCOTTE

Kleines Sauerteigbrot | Meersalzbutter

6,50

OLIVEN

Kräutern | Olivenöl

7,00

SPUNDEKÄS

Frischkäsespezialität | Brezelchen

8,50

DREIERLEI DIPS

Spundekäs | Kräuter | Rote Bete

9,50

SERRANO SCHINKEN

18 Monate gereift

12,50

KARTOFFELSUPPE Opt. VEGAN

Kartoffelwürfel | Speck

8,00

LACHS

Gebeizt mit Gin | Limettencreme

17,00

RINDERTATAR

Kapern | Senf | Schalotten | Eigelb

17,00

ETAGERE für 2 bis 3 Personen

Serrano Schinken | Lachs | Rindertatar

38,50

SALATE

ROTE BETE CARPACCIO

Feta | rote Zwiebeln | Rucola

16,50

BUNTER MARKTSALAT VEGAN

saisonale Salatmischung | Rohkostgemüse

13,00

Salatkerne | Hausdressing

+ gratiniertem Ziegenkäse

18,50

+ Hähnchenbrustfilet

18,50

CAESAR SALAD

Romanasalat | Caesar-Dressing | Speck

21,00

Croûton | Grana Padano | Hähnchenbrustfilet

CROUSTARTE

Unsere hauseigene Teigspezialität, knusprig gegrillt, mit fruchtigen Tomaten, würzigem Pesto & Käse

PIKANT

Salsiccia piccante | rote Zwiebeln

16,50

Chilisoße

BURRATA

Cherrytomaten | Basilikum

17,50

ZIEGENKÄSE

getrocknete Tomaten | Pinienkerne

17,50

Babyspinat

HAUPTSPEISEN

FILET MIGNON

Rinderfilet | Grass-fed Beef | Kräuterbutter

37,00

STEAK FRITES

Sirloin Steak | Tranchiert

35,50

Sauce Béarnaise | Pommes frites

EDELGULASCH VOM HIRSCH

Kräuter-Spätzle | Apfelrotkohl

28,00

Preiselbeeren

WIENER SCHNITZEL

Kalbsoberschale | Kartoffelsalat | Zitrone

32,00

SHORT RIBS

Beef | Rotweinsauce | Kartoffelpüree

28,50

Karotten

LACHS

Filet gegrillt | schwarzer Risotto

32,50

Tomatenschaum | Baby-Brokkoli

SEMMELSCHNITTE MIT PILZEN

Hausgemacht | Pilzrahmsauce

19,50

RIGATONI LACHS

Hausgemachte Pasta | Lachswürfel

22,50

Spinat | Sahnesauce | Cherrytomaten

CAMPANELLE RINDERFILET

Hausgemachte Pasta | Rinderfiletstreifen

26,50

Pilzrahmsauce | Parmesan

CURRY VEGAN

Saisonales Gemüse | rotes Curry | Kokosmilch

17,50

Basmatireis | Koriander | Cashewkerne

+ paniertes Hähnchenbrustfilet

22,50

BEILAGEN & EXTRAS

POMMES FRITES

5,00

KARTOFFELPÜREE

5,00

SEMMELSCHNITTE

5,00

BEILAGENSALAT

6,50

BABY-BROKKOLI

6,50

PREISELBEEREN

1,50

ROTWEINJUS

3,00

SAUCE BEARNAISE

3,00

PILZRAHMSOSSE

4,00

KETCHUP

0,80

MAYONNAISE

0,80

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND

Espresso | Mini Desserts

7,50

CRÈME BRÛLÉE

Orangen

9,00

CHEESECAKE

Cremiger Kern

9,00

BROWNIE

Schoko Ganache | Vanilleeis

12,00

EISCREME je Kugel

Vanille | Schokolade

6,00

DESSERT COCKTAILS

CRÈME BRÛLÉE MARTINI

Baileys | Vanile Wodka | Schokoladenlikör

12,00

LIQUID TIRAMISU

Espresso | Amaretto | Schokoladenlikör
Rumchata

12,00

ESPRESSO MARTINI

Espresso | Grey Goose Wodka | Kaffeelikör

10,00

DIGESTIF

OBSTBRAND

VALLENDAR 2cl

4,50

• HIMBEERGEIST

• WILLIAMS-CHRIST

• HASELNUSS

GRAPPA

CHARDONNAY NONINO 2cl

4,00

MORBIDA MARZADRO 2cl

4,50

LE DICHIOTTO LUNE 2cl

4,50

LIKÖRE

JÄGERMEISTER 2cl

3,50

FRANGELICO 2cl

3,50

AVERNA 2cl

6,00

4cl

COGNAC

HENNESSY 4cl

14,00

BRANDY

CARDINAL MENDOZA 4cl

14,00

12,00