

APERITIF

APEROL SPRITZ 8,00

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 PART AMBRÉ | LIMENCELLO

APEROL TOWER

8 Drinks 56,00 | 12 Drinks 78,00

Sharing is caring

NEGRONI 9,00

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 8,00

LILLET BLANC | THOMAS HENRY WILD BERRY

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

DRY MARTINI 9,00

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 6,00

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 34,00

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

FOCACCIA

hausgemachtes mit Rosmarin, Meersalz & Olivenöl

5,50

OLIVEN

Oliven in Kräutern und Olivenöl

7,00

SPUNDEKÄS

Frischkäsespezialität mit Brezelchen

7,50

DREIERLEI DIPS

Spundekäs | Kräuter | Hummus

9,50

SERRANO SCHINKEN

18 Monate gereift, frisch aufgeschnitten

12,50

KÜRBISSUPPE VEGAN

Kokosmilch, Kürbiskerne & Kürbisöl

8,50

LACHS

gebeizt mit Roter Bete & Limettencreme

17,00

RINDERTATAR

handgeschnitten und klassisch angerichtet mit Kapern, Senf, Schalotten & Eigelb

17,00

ETAGERE für 2 bis 3 Personen

Serrano Schinken | Lachs | Rindertatar

38,50

SALATE

ROTE BETE SALAT

Feta, Walnüssen, roten Zwiebeln & Babyspinat

16,50

BUNTER MARKTSALAT VEGAN

saisonale Salatmischung, mit Rohkostgemüse, Salatkerne & Hausdressing

13,00

mit gratiniertem Ziegenkäse

18,50

mit Hähnchenbrustfilet

18,50

CAESAR SALAD

Romanasalat in Caesar-Dressing, Speck, Croûtons, Grana Padano & Hähnchenbrustfilet

21,00

CROUSTARTE

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

BURRATA

Mozzarella, Burrata Tomaten & Basilikum

16,50

PIKANT

Scharfe Salami, rote Zwiebeln & hausgemachter Chilisoße

16,50

ZIEGENKÄSE

Ziegenfrischkäse, getrocknete Tomaten, Pinienkerne & Babyspinatblätter

16,50

HAUPTSPEISEN

RINDERFILET

zartes Steak aus der Rinderlende vom Grass-fed Beef, mit Semmelschnitte, Pfifferlingen & Cognac-Sahne-Soße

42,00

STEAK FRITES

Sirloin Steak tranchiert mit Sauce Béarnaise & Pommes frites

34,00

WIENER SCHNITZEL

von der Kalbsoberschale mit knuspriger Panade, Kartoffelsalat & Zitrone

29,00

OSSO BUCO

zarte Kalbsbeinscheibe in Rotweinsauce mit Kartoffelpüree & karamellisierte Karotten

24,50

COQ AU VIN

Hähnchen-Oberschenkel in Rotweinsauce, Scharlotten, karamellisierte Karotten & Kartoffelpüree

22,50

LACHS

Filet vom Lachs gegrillt auf schwarzem Risotto & Tomatenschaum

32,50

LINGUINE TRÜFFEL

hausgemachte Pasta in Butter, Sahne, Trüffelöl, Parmesan & schwarzer Trüffel

22,50

SEMMELSCHNITTE PILZEN

hausgemachte Semmelschnitte in einer saisonalen Pilzrahmsauce

19,50

CAMPANELLE RINDERFILET

hausgemachte Nudeln mit Rinderfiletstreifen, saisonale Pilzrahmsauce & Parmesan

26,50

CURRY VEGAN

saisonales Gemüse in rotem Curry, Kokosmilch, Basmatireis, Koriander & Cashewkerne mit panierten Hähnchenbrustfilet

16,50

22,50

BEILAGEN & EXTRAS

TRÜFFELPOMMES & PARMESAN

12,50

POMMES FRITES

5,00

KARTOFFELPÜREE & RÖSTZWIEBLN

5,00

BEILAGENSALAT

6,50

PREISELBEEREN

1,50

ROTWEINJUS

3,00

SAUCE BEARNAISE

3,00

PILZRAHMSOSSE

4,00

KETCHUP | MAYONNAISE

0,80

DESSERTS

SCHOKOTÖRTCHEN

mit flüssigem Kern & Vanilleeis

9,00

CRÈME BRÛLÉE

mit Orangen

9,00

CHEESECAKE

mit flüssigem Kern

8,00

PANNA COTTA

mit Beeren

8,00

SORBET je Kugel

Zitrone | Himbeer

6,00

EISCREME je Kugel

Vanille | Schokolade

6,00

COCKTAIL & DESSERT

CRÈME BRÛLÉE MARTINI

Baileys | Vanilie 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

COGNAC

HENNESSY 4cl

14,00

BRANDY

CARDINAL MENDOZA 4cl

12,00