

APERITIF

APEROL SPRITZ 8,00

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.

APEROL | SECCO | SODA

Spritz Variationen mit
CAMPARI | NOLLY PART AMBRÉ | LIMENCELLO

APEROL TOWER 8 Drinks 60,00 | 12 Drinks 80,00

Sharing is caring

NEGRONI 9,00

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

BOMBAY SAPPHIRE | VERMUTH BLEND | CAMPARI

GIN TONIC 9,00

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

BOMBAY SAPPHIRE | THOMAS HENRY TONIC WATER

PREMIUM VARIANTE 12,00

HENDRICKS | GIN MARE | SUL | MONKEY 47

LILLET WILD BERRY 8,00

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

LILLET BLANC | THOMAS HENRY WILD BERRY

DRY MARTINI 9,00

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.

BOMBAY SAPPHIRE | MARTINI WERMUT

Auch in der Bond-Version als Vodka Martini

selbstverständlich shaken, not stirred

GREY GOOSE | MARTINI WERMUT

SEKT 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 96,00

DELAMOTTE BLANC DES BLANCS BRUT FLASCHE 0,75L

VORSPEISEN

FOCACCIA 5,80

hausgemachtes Fladenbrot garniert mit Rosmarin, Meersalz & Olivenöl

OLIVEN 5,80

Oliven in Kräutern und Olivenöl

SPUNDEKÄS 6,80

Frischkäsespezialität mit Brezelchen

DREIERLEI DIPS 8,80

Spundekäs | Kräuter | Hummus

SERRANO SCHINKEN 12,80

18 Monate gereift, frisch aufgeschnitten

TOMATENSUPPE VEGAN 8,50

cremig mit exotischen Aromen von Kokos,Tamarinde & Chili

BURRATA 14,50

auf bunten Kirschtomaten, Petersilien-Pesto & Balsamico Perlen

RINDERTATAR 16,50

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

ETAGERE für 2 bis 3 Personen 36,50

Serrano Schinken | Burrata | Rindertatar

SALATE

WASSERMELONENSALAT 16,50

mit Feta, Gurken, roten Zwiebeln, Minze & Limetten-Vinaigrette

BUNTER MARKTSALAT VEGAN 13,00

saisonale Salatmischung, mit Rohkostgemüse, Salatkerne & Hausdressing

mit gratiniertem Ziegenkäse 18,50

mit Hähnchenbrustfilet 18,50

CAESAR SALAD 21,00

Romanasalat in Caesar-Dressing, Speck, Croûtons, Grana Padano mit Hähnchenbrust

CROUSTARTE

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

BURRATA 16,50

Tomaten, Mozzarella, Burrata & Basilikum

PIKANT 16,50

Scharfe Salami, Paprika, rote Zwiebeln

ZIEGENKÄSE 16,50

Ziegenfrischkäse, getrocknete Tomaten, Pinienkerne & Babyspinatblätter

HAUPTSPEISEN

RINDERFILET 42,00

zartes Steak aus der Rinderlende vom Grass-fed Beef dazu Kartoffelpüree mit Trüffel& Rotweinjus

STEAK FRITES 34,00

Sirloin Steak tranchiert mit Sauce Béarnaise & Pommes frites

WIENER SCHNITZEL 29,00

vom der Kalbsoberschale mit knuspriger Panade, Kartoffelsalat & Zitrone

OSSO BUCO 24,50

zarte Kalbsbeinscheibe in Rotweinsoße mit Parmesan-Kartoffelpüree & karamellierte Karotten

ZANDER 28,50

gegrillt auf einem cremigen Erbsen-Risotto

LINGUINE TRÜFFEL 21,00

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

CAMPANELLE SALSICCIA 19,50

haugemachte Pasta mit Salsiccia in einer deftigen Tomatensoße & Parmesan

CURRY VEGAN 17,50

saisonales Gemüse in rotem Curry, Kokosmilch, Basmatireis, Koriander & Cashewkerne mit Hähnchenbrustfilet 23,50

BEILAGEN & EXTRAS

TRÜFFELPOMMES MIT PARMESAN 12,50

& TRÜFFELMAYONNAISE

POMMES FRITES 5,00

KARTOFFELPÜREE MIT RÖSTZWIEBLEN 5,00

BEILAGENSALAT 6,50

GRÜNER SPARGEL 7,50

PREISELBEEREN 1,50

ROTWEINJUS 3,00

SAUCE BEARNAISE 3,00

KETCHUP | MAYONNAISE 0,80

DESSERTS

QUARKMOUSSE 9,00

mit Rote-Beeren-Kompott & Crumble

CRÈME BRÛLÉE 9,00

mit Orangen

CHEESECAKE 8,00

mit flüssigem Kern & Himbeerspiegel

PANNA COTTA 8,00

mit Himbeermark und Himbeeren

SORBET je Kugel 6,00

Zitrone | Himbeer

EISCREME je Kugel 6,00

Vanille | Schokoladen

COCKTAIL & DESSERT

CRÈME BRÛLÉE MARTINI 12,00

Baileys | Vanilie Wodka | Schokoladenlikör

LIQUID TIRAMISU 12,00

Espresso | Amaretto | Schokoladenlikör Rumchata

ESPRESSO MARTINI 10,00

Espresso | Grey Goose Wodka | Kaffeelikör

DIGESTIF

VALLENDAR OBSTBRAND 2cl 4,50

HIMBEERGEIST

WILLIAMS-CHRIST

HASELNUSS

CHARDONNAY NONINO GRAPPA 2cl 4,00

MORBIDA MARZADRO GRAPPA 2cl 4,50

LE DICIOTTO LUNE GRAPPA 2cl 4,50

JÄGERMEISTER ² 2cl 3,50

FRANGELICO 2cl 3,50

AVERNA ² 4cl 6,00

HENNESSY COGNAC 4cl 14,00

CARDINAL MENDOZA BRANDY 4cl 12,00