

## 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 **shake, 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

## SPEISEKARTE

### VORSPEISEN

**FOCACCIA** 5,80  
hausgemachtes Fladenbrot garniert mit Rosmarin, Meersalz & Olivenöl

**OLIVEN** 5,80  
Oliven in Kräutern und Olivenöl

**SPUNDEKÄS** 7,80  
Frischkäsespezialität mit Brezelchen

**VORSPEISENPLATTE** 19,50  
Serrano Schinken, Käseauswahl, Rohkost, Spundekäs, Oliven, Dip & Baguette

**KÜRBISSUPPE VEGAN** 8,50  
Hokkaido Kürbis, Kokosmilch, Kürbisöl & Kürbiskerne

**BURRATA** 14,50  
auf bunten Kirschtomaten, Petersilien-Pesto & Balsamico Perlen

**GARNELEN** 14,50  
mediterran in Olivenöl mit Knoblauch & Chili

**HAUSGEBEIZTER LACHS** 16,50  
auf Kartoffelrösti, Crème fraîche, Kräuteröl, Zitrone & Dill

**THUNFISCHTATAR** 16,50  
Sojasoße, Limette, Sesamöl, Avocado-creme & frittierte Reismnudeln

**ROTE BETE TATAR VEGAN** 14,50  
Zitrone, Olivenöl, Senf, Avocado-creme & frittierte Reismnudeln

### SALATE

**BUNTER MARKTSALAT VEGAN** 13,00  
saisonale Salatmischung, mit Rohkostgemüse, Salatkerne & Hausdressing

MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE 19,00

MIT HÄHNCHENBRUSTFILET 19,00

MIT GEGRILLTEN GARNELEN 21,00

**CAESAR SALAD** 21,00  
Romanasalat in Caesar-Dressing, Speck, Croûtons, Grana Padano mit extra Hähnchenbrust

**BEILAGENSALAT VEGAN** 6,50  
saisonale Salatmischung, mit Rohkostgemüse & Hausdressing

### HAUPTSPEISEN

**RINDERFILET** 42,00  
zartes Steak aus der Rinderlende vom Grass-fed Beef mit Kartoffelpüree & Rotweinjus

**RUMPSTEAK** 38,00  
saftiges Steak vom Rinderrücken vom Grass-fed Beef mit Schmorzwiebeln, Rosmarinkartoffel & Rotweinjus

**TOMAHAWK STEAK** 29,00  
vom Duroc-Schwein mit langem Knochen, mit Pommes frites & Chilibutter

**MEDAILLONS VOM LAMM** 29,00  
Steak aus dem Rücken, mit Rosmarinkartoffel & Kräuterbutter

**LACHS** 32,00  
gegrillt auf Zitronenrisotto, wilder Brokkoli & Tomatenschaum

**WIENER SCHNITZEL** 28,50  
vom Kalb mit knuspriger Panade, Kartoffelsalat & Zitrone

**COQ AU VIN** 22,00  
zarte Hähnchenschenkel in Rotweinsoße mit Kartoffelpüree & karamellisierte Karotten

**KALBSGESCHNETZELTES** 22,00  
in einer Champignon-Rahmsoße mit Kartoffelrösti

**SEMMELSCHNITTE** 19,50  
hausgemacht, in Butter angebraten auf einer Champignon-Rahmsoße

**LINGUINE GARNELEN** 22,00  
frische Linguine mit Garnelen, Kirschtomaten, Rucola, Knoblauch, Chili & Parmesan

**CURRY VEGAN** 16,50  
saisonales Gemüse in rotem Curry, Kokosmilch, Basmatireis & Cashewkerne

MIT HÄHNCHENBRUSTFILET 22,50

MIT GEGRILLTEN GARNELEN 24,50

**KÄSESPÄTZLE** 14,50  
Bergkäse & Röstzwiebeln

### BEILAGEN & EXTRAS

**POMMES FRITES** 5,00

**KARTOFFELPÜREE** 5,00

**MIT RÖSTZWIEBELN**

**SAISONALES GRILLGEMÜSE** 5,50

**ROSMARINKARTOFFEL** 5,50

**WILDER BROKKOLI** 5,50

**KETCHUP ODER MAYONNAISE** 0,80

**PREISELBEEREN** 1,50

**RAHMSOSSE** 3,00

**ROTWEINJUS** 3,00

**PILZRAHM** 4,00

### DESSERTS

**BROWNIE** 9,00  
saftiger Schokoladenkuchen mit cremiger Ganache & Vanilleeis

**CRÈME BRÛLÉE** 9,00  
mit Orangen

**SORBET** je Kugel 6,00  
Zitrone  
Himbeer

**EISCREME** je Kugel 6,00  
Vanille  
Schokoladen

### DIGESTIF

**OBSTBRAND VON VALLENDAR** 2cl 4,50

HIMBEERGEIST

WILLIAMS-CHRIST

HASELNUSS

**GRAPPA** 2cl

CHARDONNAY NONINO 4,00

MORBIDA MARZADRO 4,50

LE DICIOTTO LUNE 4,50

**JÄGERMEISTER** <sup>2</sup> 2cl 3,50

**FRANGELICO** 2cl 3,50

**AVERNA** <sup>2</sup> 4cl 6,00

**HENNESSY COGNAC** 4cl 14,00

**CARDINAL MENDOZA BRANDY** 4cl 12,00