

APERITIFS & GETRÄNKE

CREMANT & CO.

Cremant de Loire - Brut

Chapin & Landais	0,1	6,40
------------------	-----	------

Cremant de Loire - Brut Rosé

Chapin & Landais	0,1	6,40
------------------	-----	------

Cremant de Loire - Brut

Chapin & Landais	0,75	40,00
------------------	------	-------

Cremant de Loire - Brut Rosé

Chapin & Landais	0,75	40,00
------------------	------	-------

Winzersekt Bründelmayer Rosé

Weingut Bründlmayer Kamptal	0,75	60,00
-----------------------------	------	-------

Champagner Grand Reserve - Brut

Gosset	0,75	90,00
--------	------	-------

APERITIFS & GETRÄNKE

APERITIF

Primera Cup	0,2	8,50
Negroni	0,1	8,00
Kir Cremant	0,1	7,20
Moscow Mule	0,2	7,50
Aperol Spritz	0,2	6,90
Campari	0,04	4,00
Campari Orange	0,2	5,50
San Bitter Orange	0,2	3,50
Sherry	0,04	4,00
Pastis	0,04	4,50
Noilly Prat	0,04	4,00

GIN & TONIC

Immer mehr hat sich Gin Tonic als eleganter Aperitif etabliert. Durch unsere ausgewogene Auswahl an raffiniertem Gin und Tonicsorten, haben Sie die Möglichkeit, sich ganz nach eigenem Wunsch Ihr individuelles Getränk zusammen zu stellen.

Siegfried Rheinland Gin

Deutschland

Wacholder, Lindenblüten, 41%	0,03	7,00
------------------------------	------	------

Monkeys 47 Schwarzwald Dry Gin

Deutschland

Wacholder, Fichte, Zitrusfrüchte, 47%	0,03	8,00
---------------------------------------	------	------

Roku Gin

Japan

Koriandersamen, Kardamom, Zitrusfrüchte, 43%	0,03	7,00
--	------	------

Botanist Dry Gin

Schottland

Minze, Wacholder, Honig, Anis, 46%	0,03	7,00
------------------------------------	------	------

Tangueray No. 10

England

Wacholder, Bergamotte, Orange, 47%	0,03	5,50
------------------------------------	------	------

Stemberg Gin „1864“

Deutschland

Limette, Koriander, 42%	0,03	8,00
-------------------------	------	------

Fentimans Premium Indian Tonic Water

England	0,2	4,50
---------	-----	------

Thomas Henry Tonic Water

England	0,2	2,80
---------	-----	------

Windspiel Tonic Water

Deutschland	0,2	4,00
-------------	-----	------

Qyuzu Tonic Water

Japan	0,2	4,30
-------	-----	------

BIER

Pilsner Urquell vom Fass

0,3	3,40
0,5	4,80

Tannenzäpfle

0,33	3,50
------	------

Pale Ale

0,33	4,00
------	------

Franziskaner Weissbier, naturtrüb

0,5	3,90
-----	------

Erdinger Weissbier, alkoholfrei

0,5	3,90
-----	------

Jever Fun, alkoholfrei

0,3	2,90
-----	------

MINERALWASSER

Taunus Quelle Classic	0,75	6,80
Taunus Quelle Medium	0,75	6,80
Taunus Quelle Still	0,75	6,80

SÄFTE

Van Nahmen, Apfel „Streuobstwiesen“	0,2	3,50
Van Nahmen, Johannisbeere Schwarz	0,2	3,50
Van Nahmen, Maracuja	0,2	3,50
Van Nahmen Säfte auch als Schorle	0,3	3,80

ALKOHOLFREI

Fritz Cola Koffeinhaltig	0,2	2,60
Fritz Cola Zuckerfrei Koffeinhaltig	0,2	2,60
Fritz Mischmasch Koffeinhaltig	0,2	2,60
Fritz Zitrone, Orange, Kirsch	0,2	2,60
Thomas Henry, Bitter Lemon	0,2	2,80
Thomas Henry, Spicy Ginger	0,2	2,80
Thomas Henry, Ginger Ale	0,2	2,80

WEINBEGLEITUNG

Passend zu Ihrem Menü bieten wir Ihnen die Möglichkeit einer Weinbegleitung, unser Service schenkt Ihnen entsprechend der Speisekarte hochkarätige und interessante Weine ein - Sie trinken aus.

Weinbegleitung, je Gang 0,1

6,80

SPEISEN

Rote Bete Carpaccio

Ziegenkäse, Portulak, Quitte, Haselnussöl (V)

13,00

Sashimi vom Thunfisch

Avocado, Ingwer, Soja, japanische Zitrone

16,00

Kalbstatar

Champignons, Graubrotchips, Sauce Tartare

16,00

Jakobsmuschel und Boudin Noir

Berliner Art: Apfel, Kartoffel, Zwiebel

17,00

Vegetarisch mit Karamell-Maronen

15,00

Fisch des Tages aus Island

Safran-Fenchel, Kalamata-Oliven, Pernodschaum

28,00

Rinderfilet mit Petersilienkruste

Orangen-Chicoree, Stampfkartoffeln, Portweinjus

29,00

Kürbisrisotto

Spinat, Parmesan, Kürbiskernöl (V)

19,00

Milch und Honig

Mirabellen, Waffelbruch, Milchcreme, Honigeis (V)

11,00

Rohmilchkäse

Birnen Chutney, geröstete Sonnenblumenkerne (V)

11,00

MENÜ

Für alle die eine kulinarische Reise durch unsere Speisekarte genießen möchten, servieren wir ein monatlich wechselndes Menü. Unser Küchenchef Philipp Grimm nimmt Ihnen gerne die Entscheidung ab und überrascht Sie mit einem Degustationsmenü (nur Tischweise), oder Sie bestimmen im 79° Menü die Speisefolge selbst. Der Service berät Sie gerne.

Degustation

7 Gänge	79,00
----------------	-------

79° Menü

4 Gänge	
VSP, ZG, HG, DE oder Käse	62,00

79° Menü

3 Gänge	
VSP, HG, DE oder Käse	52,00

Vegetarisches Menü

4 Gänge	
VSP, ZG, HG, DE oder Käse	50,00

Vegetarisches Menü

3 Gänge	
VSP, HG, DE oder Käse	41,00

Wir können gerne auf wenige, vereinzelte
Unverträglichkeiten bei Voranmeldung eingehen.
Auf lebensbedrohliche Allergien oder besondere Ernährungskonzepte können
wir leider nicht eingehen, bzw. möchten die Verantwortung nicht übernehmen.

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

WEINE

OFFENE WEINE - WEISS 0,2

Grauburgunder Mosaik - Dr. Koehler 2018

Feinwürziges Bouquet, viel Frucht,
lebendige Frische, trocken
Weingut Dr. Köhler, Rheinhessen

5,50

Weissburgunder - Dreissigacker 2018

Fruchtiges Bouquet von Birnen, komplex,
viel Geschmack, trocken
Weingut Jochen Dreissigacker, Rheinhessen

5,90

Blanc de Noir - Fußer 2018

Feines Bouquet von frischen Himbeeren,
saftige Frucht, feinherb
Weingut Martin & Georg Fußer, Pfalz

5,90

Riesling - Wittmann 2018

grüner Apfel und Grapefrucht, dezent salzig, lebendige Säure
Biodynamisch angebaut, Weingut Wittmann, Rheinhessen

6,60

Sauvignon Blanc Aufwind - Hensel 2018

schwarze Cassisbeeren, Johannisbeerblätter,
cremig und kraftvoll, trocken
Weingut Thomas Hensel, Pfalz

7,90

Grüner Veltliner - Weinberghof Fritsch 2018

Gelbe Früchte und dezente Kräuteraromen, frische Säure,
leicht und trocken

Weinberghof Fritsch, Österreich, Wagram

7,50

OFFENE WEINE - ROT 0,2

Cuvée Aufwind 2015

St. Laurent & Cabernet Sauvignon, konzentrierte
Beerendüfte, angenehm und harmonisch, trocken
Weingut Thomas Hensel, Pfalz

7,30

Spätburgunder SP - Hensel 2014

Weich, rund, Kirsch- und Waldbeeraromen,
Brombeeren, Pflaume, harmonisch, trocken
Weingut Tesch, Langenlohnshaim an der Nahe

7,30

Incognito Rotweincuvée - Philipp Kuhn 2016

Feiner Duft nach reifen Weichseln, Akzente von eingekochten
Zwetschgen und Zimt, gute Fruchtliche, trocken
Weingut Philipp Kuhn, Pfalz

7,90

Côte du Rhône - A.C. Premiere Côte 2016

Ausgewogenes Fruchtspiel, samtig, trocken
Weingut La Ferme du Mont, Valreas, Frankreich

8,50

OFFENE WEINE - SÜSS 0,05

Kracher – Cuvée Auslese 2017

Mittleres Grüngelb. In der Nase feine Anklänge von Pfirsich,
Blütenhonig und zart nach Babybanane
Weingut Kracher – Burgenland

4,00

DIGESTIF

Grappa Chardonnay	0,02	4,80
Eau de Vie Mirabelle	0,02	4,60
Eau de Vie Poire Williams	0,02	4,60
Cognac VSOP	0,02	4,80
Amaro	0,02	4,50
Brandy	0,02	4,50
Rum Ron Botucal Reserva	0,02	4,60
Whiskey Bowmore, 15 Jahre	0,02	5,50
Vodka	0,02	4,00

KAFFEE

Kaffee	2,50
Espresso	2,20
Espresso Doppio	2,60
Espresso Macchiato	2,40
Cappuccino	2,90
auch entkoffeiniert erhältlich	

TEE

Diverse Sorten Kusmi Tee	4,00
--------------------------	------

Aktuelle Informationen:
Leider akzeptieren wir keinerlei Kreditkarten mehr.

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt.

