

### **Vorspeisen:**

- Gemischter Salat / Croûtons 9,-
- Tomatenkaltschale / Chorizo / Kirsche / Olivenöl 13,-
- Lachs / Blaubeere / Yuzu / Endivie 18,-
- Maispoullarde / Frankfurter Grüne Sauce / Eigelb / Kartoffel 17,-
- Italienische Vorspeisenvariation 18,- ( 34,- )

### **Suppen:**

- Tom Kha Gai / Huhn / Pak Choi / Crispy Chili 13,-
- Ligurischer Fischeintopf / Garnele / Fenchel / Oliven ( 23,- ) 36,-

### **Pasta:**

- Steinpilzravioli / Parmesan / Salbei ( 22,- ) 32,-
- Linguine / Trüffel / Parmesan (19,-) 28,-

### **Hauptgänge:**

- Buchweizen / Kräuterseitlinge / Spinat / Madeira 25,-
- Schwertfisch-Filet / Weißweinschaum / Tomatensalat / Kartoffel / Thymian 37,-
- Kalbsrücken / Garnele / Krustentierschaum / Spargel / Gnocchi 39,-
- Wiener Schnitzel / Kartoffelsalat / Gurke 34,-
- Roastbeef / Bratkartoffeln / Remoulade / Salat 32,-

### **Dessert:**

- Karottenkuchen / Rote Johannisbeere / Frischkäse / Weißes Schoko-Eis 12,-
- Crème Brûlée / Pistazie / Rhabarber / Mandarine / Eisenkraut 13,-
- Sorbet / Crémant 11,-

## **MONTAG & DIENSTAG RUHETAG**

Liebe Gäste!

Zusätzlich zu dieser Karte bieten wir Ihnen mittags in der Zeit von Mittwoch - Freitag einen wechselnden Mittagstisch zum Preis von € 25,- an.

### **Saison-Empfehlung**

Frischer Heidespargel / Hollandaise / Butterkartoffeln 28,-

mit Katenschinken 34,-

mit Räucherlachs 34,-

mit Wiener Schnitzel 38,-

### **Weinempfehlung zum Spargel**

**2024 Grüner Veltliner classic**

Winzer Krems, Qualitätswein, Niederösterreich

0,2 8,- / 0,75 30,-

**2021 Barbera d'Asti**

Franco Francesco, Piemont D.O.C.

0,75l 36,-

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien  
sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an!

**Offene Weiß-und Roséweine** 0,2l 0,75l

---

**2022 Riesling**

Von Winning, Deidesheim, Pfalz 10,- 34,50

**2024 Grauer Burgunder**

Schneider / Pfaffmann, Pfalz 9,- 31,-

**2024 Weißer Burgunder**

Schneider / Pfaffmann, Pfalz 9,- 31,-

**2024 Grüner Veltliner Classic**

Winzer Krems, QW, Niederösterreich 8,- 30,-

**2024 Spätburgunder Rosé**

Gebrüder Kauer, Nahe 9,- 31,-

**Flaschenweine Weiß**

---

**2025 \*Wolf Birkweiler**

Grauer Burgunder, vom Kalkstein, Pfalz 31,-

**2024 Gemischter Satz \*Harmonie\***

Pfaffl, Niederösterreich, 31,-

**2024 \*Greyrock\***

Marlborough, Neuseeland, Sauvignon Blanc 34,50

**2023 Chablis**

Domaine le Verger, A.O.P. Chardonnay 49,-

**2022 \*Wehlener Sonnenuhr\* Großes Gewächs**

Riesling, Dr. Loosen, Pfalz 81,-

**Offene Rotweine** **0,21 0,751**

---

**2022 \*Antica Sala\* Montepulciano d` Abruzzo**

Sensi Vigne e Vini Srl, Lamporecchio 9,- 33,50

**2023 \*Antica Sala\* Chianti**

Sensi Vigne e Vini Srl, Lamporecchio 9,- 33,50

**2022 \*Wildromantik\***

Nägelsörst 1268, Ortenau, Baden, Pinot Noir 9,- 33,50

**2023 \*Chiave d'Oro\***

Primitivo, Ionis, Puglia 9,- 33,50

**2020 Yllera**

Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Garnacha,  
Crianza, Castilla y León, Doppelmagnum 11,-

**2023 Château Bel Air**

De Perigal, Bordeaux,  
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot 8,- 29,-

**Flaschenweine Rot**

---

**2024 \*Big Game\***

Malbec, Mendoza, Argentina 31,-

**2023 Reserva Tinto**

Dorina Lindemann, Alentejo, Portugal 31,-

**2021 \*El Coto\***

Tempranillo, Crianza, Rioja, Spanien 34,-

**2019 Barolo Riserva**

Novello, Italien, Nebbiolo 63,-

**2020 \*Kaapzicht\***

Stellenbosch, Bottelary Hills Estate Blend, Südafrika 49,-

Alle Weine und Schaumweine enthalten Sulfite.

**Liebe Gäste!**

**Sollte der angegebene Jahrgang nicht mehr vorrätig sein, servieren wir den Folgejahrgang.**