

Wir heißen Sie herzlich willkommen und  
wünschen Ihnen einen genussvollen Abend!

## Apéritif



PriSecco, Sekt & Champagner 0,10 l

PriSecco Rosenzauber (alkoholfrei), Jörg Geiger	7,00 Euro
Mille Bolle Spumante Brut <sup>A7</sup> , Cantine Sacchetto	7,50 Euro
Éclats de Meulière <sup>A7</sup> , Jeunaux-Robin	11,00 Euro

Vermouth / Portwein / Sherry 5 cl

Martini <sup>A7</sup> Bianco, Rosso oder Extra Dry	6,50 Euro
Taylor's Ruby Select <sup>A7</sup>	6,50 Euro
Taylor's Vintage <sup>A7</sup> 2017	23,00 Euro
Taylor's Tawny <sup>A7</sup> 10 Jahre	11,50 Euro
Jerez-González Byass, Lustau <sup>A7</sup>	7,00 Euro
Jerez-González Byass, Christina medium <sup>A7</sup>	7,00 Euro
Jerez-González Byass, Pedro Ximenez <sup>A7</sup>	8,00 Euro

## Apéritif Cocktails

Kir Royal <sup>A7</sup> Champagner, Crème de Cassis	10,50 Euro
Seeschlößchen-Cocktail <sup>A7/Z11</sup> Lillet, Weißwein, Tonic	9,50 Euro
Bellini <sup>A7</sup> Pfirsichnektar, Secco	8,00 Euro
Aperol Spritz <sup>A7/Z11</sup> Aperol, Prosecco, Orange	9,50 Euro
Campari Orange <sup>Z1,2</sup>	8,50 Euro
Campari Soda <sup>Z1</sup>	8,00 Euro

# Alkoholfreie Getränke/ Bier

## Mineralwasser

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 l	3,00 Euro
Naturrell / Medium / Spritzig	0,75 l	6,50 Euro

## Bauer Saft & Nektar

Ananas, Apfel, Kirsche, Banane, Maracuja, Mango, Orange	0,2 l	3,00 Euro
--	-------	-----------

## Soft Getränke

Thomas Henry	0,2 l	3,50 Euro
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale Coca-Cola / Cola light / Fanta / Sprite	0,2 l	3,50 Euro

## Bier vom Fass

Bitburger Pils / Köstritzer Kellerbier	0,3 l	3,50 Euro
Benediktiner Weizen Hell	0,5 l	5,00 Euro

## Flaschenbiere

Benediktiner Weizen Dunkel	0,5 l	5,00 Euro
Benediktiner Weizen Alkoholfrei	0,5 l	5,00 Euro
Bitburger Drive Alkoholfrei	0,33 l	4,50 Euro

## Heißgetränke

Espresso / Doppelter Espresso	3,00 Euro / 5,00 Euro
Tasse Kaffee	4,00 Euro
Cappuccino	4,50 Euro
Milchkaffee	4,50 Euro
Tee	4,90 Euro

# Vorspeisen

Taboulé Salat | Petersilie | Bulgur | Granatapfel  
Fermentierte Gewürze | Olivenöl

Euro 13,00

---

Geflügelleber  
Kichererbsen-Espuma | Salbei | Haselnuss

Euro 16,00

---

Feldsalat | Papaya | Basilikum | Gurken  
Mango Creme | Reis

Euro 13,00

---

Buttermakrele | Soja-Nussbutter | Zitronen-Öl  
Japanischer Rettich | Wildkräuter | Espresso-Öl

Euro 17,00

---

Rucola | Burrata | Prosciutto | Datteln

Euro 16,00

# Suppen

Sellerie Suppe | Reismilch  
Trüffel-Öl

Euro 15,00

---

Rote Bete Suppe  
Kokosmilch | Erdnuss

Euro 12,00

---

Bärlauchsuppe  
Fontina Käse | Chili-Öl

Euro 14,00

---

Gulaschsuppe

Euro 15,00

Man kann nicht gut denken,  
gut lieben, gut schlafen,  
wenn man nicht gut gegessen hat.  
Virginia Woolf



# Aus der Pfanne ...

Rosa Lammhüfte | Fenchel-Erbesen Ragout  
Gebackene Tomatenpolenta  
Minze | Jus

31,00 Euro

---

Miso Huhn | Karotten Risotto  
Rosmarin | Mandel

26,00 Euro

---

Entrecôte | Geröstete Pastinaken | Bulgur  
Parmesan | Jus | Spinat

34,00 Euro



# Fischers Fritze ...

Cassoulet mit Zanderfilet | Bohnen | Pancetta  
Mangold | Velouté

Euro 29,00

---

Rosa Dorade | Zweierlei Quinoa  
Stängelkohl | Velouté-Schaum

Euro 24,00

---

Forelle Müllerin | Kartoffeln | Dill-Öl  
Mandel | Kapern | Nussbutter  
Zitronenöl | sautierter Spinat

Euro 26,00



# Ayurvedisch -Vegane Gerichte-

Orientalischer Bohnen-Linsen Eintopf  
Tomaten-Gewürz Paste | Kichererbsen-Crunch

24,00 Euro

---

Amaranth Bowl | Gebackene Kichererbsen  
Spinat | Limonen Squash | Joghurt-Minze Chutney

25,00 Euro

---

Grünes Kürbis Curry | Roter Reis  
Pak Choi | Cashew

24,00 Euro



# Prachtstücke

Knuspriger Schweinebauch „Duroc“  
Mole Sauce | Gepuffter Wildreis  
Koriander Salat | Perigord Trüffel

38,00 Euro

---

Pochierter Steinbutt  
Nussbutter | Kartoffelespuma  
Topinambur | fermentierte Gewürze

42,00 Euro

---

Irisches Flank Steak  
Orientalischer Bulgur | Grana Padano  
Baby Mangold | Paprikatropfen | Kartoffelstreusel

36,00 Euro

Bitte beachten Sie, dass in allen Gerichten alle Allergene und Zusatzstoffe  
enthalten sein können. Sollten Sie an einer Allergie/Unverträglichkeit  
leiden, sprechen Sie uns bitte gern persönlich an.



# Desserts

Jedes Dessert 10,00 Euro

„Veganes Dessert“

Milchreis | Schwarze Sesamcreme

Ahron Sirup | Vanille | Kokosraspeln

„Veganes Dessert“

Schokoladenmousse

Tonka Bohnen | Nüsse

„Küchlein aus unserer Patty“

Zitronenkuchen

Mascarpone | Mandel

„Der Klassiker“

Espresso-Crème Brûlée

Geräucherter Zucker | Milcheis

„Frisch in die Saison“

Rhabarberkompott

Kakaocrumble | Limettensorbet

„Süße Verführung“

Sticky Toffee Pudding | Salziges Karamell

Crème fraîche Sorbet

„Petit fours“

Fruchtgelees | Cannelés

Schokoladen Ganache

„Klein aber fein“

Kamille Eis | Pistazien-Öl

Pistazien-Crumble

# Weinempfehlung

## Offener Weißwein

2020 Riesling trocken	0,20 l	8,00 Euro
Markus Pfaffmann, Deutschland, Pfalz		
2019 Lugana	0,20 l	10,50 Euro
Ca die Frati, Italien, Lombardei		
2020 Muskateller	0,20 l	9,00 Euro
Lorenz & Söhne, Deutschland, Nahe		

## Offener Roséwein

2021 Mas Rabel	0,20 l	8,50 Euro
Carinena und Tempranillo, Spanien, Katalonien		

## Offener Rotwein

2019 Caparzo	0,20 l	9,00 Euro
Sangiovese, Italien, Toscana		
2019 Pfandturm	0,20 l	8,00 Euro
Cabernet Sauvignon, Merlot Weingut Dr. Köhler, Deutschland, Rheinhessen		
2018 Cuvée No. 1	0,20 l	10,50 Euro
St. Laurent, Cabernet Sauvignon, Lemberger, Spätburgunder Weingut Klumpp, Deutschland, Baden		

Alle Weine enthalten Sulfite. Jahrgangsänderungen vorbehalten. Alle Preise in Euro inkl. MwSt.