

X
DRINKS

„JULIA ROBERTS“ VITAL-DRINK		5€
Frisch gepresster Karottensaft Orangensaft Schuss Zitrone		
„NICOLE KIDMAN“ VITAL-DRINK		5€
Frisch gepresster Apfel Orangensaft Fenchel		
"PAUL NEWMAN" VITAL-DRINK		5€
Frisch gepresster Karottensaft Orangensaft Ingwer		
PROSECCO SPUMANTE Exklusiv		9€
RADEBERGER PILS	0,3L	4€
ALLGÄUER BÜBLE BAYRISCH HELL	0,3L	4€
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,5L	6€

WEINEMPFEHLUNGEN DES MITTAGS

SAUV. BLANC, „STAIRWAY TO HEAVEN“, CASTELL MIQUEL, MALLORCA
Saftiger, frischer Mallorca-Wein mit satter Sonne im Glas. Frucht von Grapefruit & Zitrus.

(0,1l) 6,5 € (0,2l) 12 €

RIESLING, WEINGUT LEITZ, MAGIC MOUNTAIN*⁸

Man schwärmt in höchsten Tönen von diesem traumhaften Riesling aus dem magischen Rudesheimer Berg

(0,1l) 6.5 € (0,2l) 12 €

CHARDONNAY ROSENGARTEN, WEINGUT MEYER, PFALZ

Ein 'Charmeur' mit frischem Duft nach Ananas, Mango & Papaya.

(0,1l) 6,5 € (0,2l) 11 €

WEISSBURGUNDER, BATTENFELD-SPANIER*⁸

Was Oliver Spanier hier präsentiert und junger Genuss aus Rheinhessen. Aromen von reifer Birne & Quitten

(0,1l) 6 € (0,2l) 11 €

RIESLING, MATTHIAS GAUL, PFALZ

Beschwingter Riesling mit einem vitalen Säurespiel und saftiger Frucht. So macht Riesling SPASS!

(0,1l) 4,5 € (0,2l) 8 €

PINOT GRIGIO, ELENA WALCH, SÜDTIROL

Süffig, frisch und lebhaft. Dezente florale und fruchtige Aromen, sehr gut eingebundene Säure, feine Würze.

(0,1l) 5,5 € (0,2l) 10 €

SANCERRE, PATRICK GIRAULT LES GRANDES GENEVRIERES, LOIRE

Sauvignon Blanc-Spezialist Henri Bourgois - einer der Besten Erzeuger!

(0,1l) 6,5 € (0,2l) 12 €



CHATEAU L'AUMÉRADE ROSÉ, CRU-CLASSE

Toller Cotes de Provence mit dem ECHTEN Rose-Geschmack

(0,1l) 5 € (0,2l) 9 €

CUVÉE M ROSÉ, CHATEAU MINUTY, CÔTE DE PROVENCE

Duftiges Bouquet von süßen, reifen roten Beeren. DER KULT ROSÉ

(0,1l) 6 € (0,2l) 11 €



CHIANTI CLASSICO, DEL BARONE RICASOLI

Elegantes Bouquet. Düfte nach Lakritze, reifer Brombeere, Veilchen, Sauerkirschen und Vanille.

(0,1l) 5,5 € (0,2l) 10 €

CAB. SAUV. & MERLOT, MASCARPINE, MONTE DEL FRA

Cabernet Sauvignon- & Merlot-Trauben aus dem Moränenhügel südlich des Gardasees.

(0,1l) 5,5 € (0,2l) 10 €

THOMAS BARTON RESERVE, MEDOC*⁸

50% Cabernet Sauvignon & 50% Merlot, Komplexe & Aromen von Cassis, Pfeffer, Lakritz & Schokolade.

(0,1L) 6 € (0,2L) 11 €

RIOJA, VALSERRANO CRIANZA, BODEGA MARQUESA

Im alljährlichen Rioja-Wettbewerb findet man die Bodega „Marquesa“ immer in TOP-Positionen.

(0,1l) 6 € (0,2l) 11 €

VORSPEISE

UNSER MARKTSALAT MIT PFIFFERLINGE	12 €
Landkresse gehobelter Fenchel "Höhls" Apfel-Essig karamellierte Walnüsse	
BURRATA BUFALA-BROTSALAT	16€
Frankfurter Grüne Soße marinierte Urtomaten alter Balsamico	
TATAR VOM WEIDEOCHSEN	18€
Estragon-Aioli Wachtelei Focaccia Oliventapenade	
UNSER CAESAR SALAD	16 €
Parmigiano Reggiano	
... mit gegrillter Maispoularde	23 €
... mit gegrillter Riesengarnelen	28 €
CEVICHE VOM WILDLACHS	18€
Mango-Papaya-Chutney frische Minze hessische Kresse	

VIETNAMESISCHE SUMMERROLL	15 €
Schottischer Lachs Avocado Koriander Minze rote Miso	
SPICY TUNA FRIED RICE	16 €
Yellow Fin Tuna Junglauch Sesam	
ASIA SELECTION FOR TWO	28 €
Vietnamesische Summerroll Spicy Tuna Fried Rice Sashimi vom Yellow Fin Tuna und schottischem Lachs	

SUPPEN

MELONEN-PAPRIKA-KALTSCHALE	10€
Wassermelone Limette Koriander	
MEYER'S LINSENSÜPPCHEN	9€
Schnippelwurst aus unserer Metzgerei	
VIETNAMESISCHE `PHO`	14 €
Glasnudeln Ingwer Chili gegrillte Maispoularde	





HAUPTGÄNGE

MISO WILDLACHS 28 €
Sesam-Spargel | Gemüse-Koriander-Infusion | Kartoffel-Stampf

GEGRILLTER SCHWERTFISCH 26 €
Portwein-Kirschen | Sancho Pfeffer | Sesam Rettich

PIFFERLING TAGLIARINI 22 €
Schnittlauch-Rahm | Belper Knolle

**GEMÜSE-QUINOA-SALAT
& CURRY-HÄHNCHEN-SATEY** 23 €
Minze | Koriander | Limette

THAI BEEF SALAD 25 €
Papaya | Gurke | Tomate | Koriander | Misodressing
Scheiben vom argentinischen Roastbeef

RAW FOOD –VITAL SALAT 19 €
Avocado | Zuckerschoten | Blaubeeren
Baby Leaf | Kokos | Urkarotte

... & „catch of the day“ 30 €

**IRISCHES PRIME BEEF
HEREFORD FILET “GRASSFED“**
Kartoffel-Ruccolapüree | dreierlei Karotte | Sauce Bénaise

Lady cut (180 g) 28 € Gentleman cut (250 g) 38 €

„STEAK FRITES“ (ROASTBEEF 250g) 26 €
Pommes Frites | Sauce Bénaise



**ST. GALLER KALBSBRATWURST
AUS UNSERER METZGEREI** 14 €
Curry-Sauce | Pommes Frites





DESSERT

CRÈME BRÛLÉE VON DER TAHITI-VANILLE Pflaumenröster Schafsmilcheis	8€
UNSERE HIMBEER SÜNDE Weiße Schokolade Zitronencreme Himbeersud	10€
EISCREME & SORBETS	8€
"CAFÈ SURPRISE" Heißgetränk Ihrer Wahl kleine süße Sünde	7€



FAST & BUSY-MENU

VITAL-DRINK IHRER WAHL		
"JULIA-ROBERTS" Karotte-Orange-Zitrone	"NICOLE-KIDMAN" Apfel-Orange-Fenchel	"PAUL NEWMAN" Apfel-Karotte-Ingwer-Orange

MELONENKALTSCHALE Koriander Limette	á la carte	8€
RINDFLEISCHPFLANZERL Pilzrahmsauce Topfenspätzle	á la carte	18€

MENU & VITAL-DRINK
25€

FAST & BUSY-ASIA

VIETNAMESISCHE `PHO` Glasnudeln Ingwer Chili gegrillte Maispoularde	á la carte	8€
ASIA VARIATION LACHS SPICY TUNA SASHIMI	á la carte	18€

MENU
25€

KLEINER BRAUNER Espresso	2.8€
GROSSER BRAUNER Doppelter Espresso	4.0€
KAFFEE GRANDE CREMA	3.0€
CAPPUCCINO	3.8€
HOLBEIN'S MOCCACINO Cappuccino mit heißer Schokolade	3.8€
LATTE MACCHIATO	3.8€
MILCHKAFFEE	3.8€