

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**

<b>RIESLING, WEINGUT LEITZ, MAGIC MOUNTAIN*<sup>8</sup></b> Man schwärmt in höchsten Tönen von diesem traumhaften Riesling aus dem magischen Rudesheimer Berg 0,15l   10 €
<b>GRAUBURGUNDER, TOBIAS HENSEL, „AUFWIND“ PFALZ</b> Tolles Bukett von Birne, Ananas, Quitten und Apfel. Am Gaumen ist er mineralisch und knackig. 0,15l   9 €
<b>WEISSBURGUNDER, BATTENFELD-SPANIER*<sup>8</sup></b> Was Oliver Spanier hier präsentiert und junger Genuss aus Rheinhessen. Aromen von reifer Birne & Quitten 0,15l   9 €
<b>RIESLING, MATTHIAS GAUL, PFALZ</b> Beschwingter Riesling mit einem vitalen Säurespiel und saftiger Frucht. So macht Riesling SPASS! 0,15l   7,5 €
<b>PINOT GRIGIO, ELENA WALCH, SÜDTIROL</b> Süffig, frisch und lebhaft. Dezente florale und fruchtige Aromen, sehr gut eingebundene Säure, feine Würze. 0,15l   9 €
<b>SANCERRE, PATRICK GIRAULT LES GRANDES GENEVRIERES, LOIRE</b> Sauvignon Blanc-Spezialist Henri Bourgois - einer der Besten Erzeuger! 0,15l   11 €
<b>JOSÉ PARIENTE VERDEJO</b> Feine Cremigkeit, Frische und Eleganz mit leicht herber Note 0,15l   9 €
X
<b>CUVÉE M ROSÉ, CHATEAU MINUTY, CÔTE DE PROVENCE</b> Duftiges Bouquet von süßen, reifen roten Beeren. DER KULT ROSÉ 0,15l   10 €
X
<b>CHIANTI CLASSICO, DEL BARONE RICASOLI</b> Elegantes Bouquet. Dünfte nach Lakritze, reifer Brombeere, Veilchen, Sauerkirschen und Vanille. 0,15l   9,5 €
<b>CAB. SAUV. &amp; MERLOT, MASCARPINE, MONTE DEL FRA</b> Cabernet Sauvignon- & Merlot-Trauben aus dem Moränenhügel südlich des Gardasees. 0,15l   8 €
<b>THOMAS BARTON RESERVE, MEDOC*<sup>8</sup></b> 50% Cabernet Sauvignon & 50% Merlot, Komplexe & Aromen von Cassis, Pfeffer, Lakritz & Schokolade. 0,15l   9,5 €
<b>RIOJA, VALSERRANO CRIANZA, BODEGA MARQUESA</b> Im alljährlichen Rioja-Wettbewerb findet man die Bodega „Marquesa“ immer in TOP-Positionen. 0,15l   9,5 €

Allergenkennzeichnung: \*A = Getreideprodukte (Glutenhaltig), \*B = Fisch, \*C = Krebstiere, \*D = Schwefeldioxide & Sulfide, \*E = Sellerie, \*F = Milch & Laktose, \*G = Sesamsamen, \*H = Nüsse, \*I = Eier, \*J = Lupinen, \*K = Senf, \*L = Soja, \*M = Weichtiere, \*N = Erdnüsse

✕  
**VORSPEISE**

<b>UNSER HERBSTLICHER MARKTSALAT</b> Landkresse   gehobelter Fenchel   "Höhls" Apfel-Essig karamellierte Walnüsse	12 €
<b>BUNTER LINSENSALAT &amp; MARINIERTER SCHOTTISCHER LACHS</b> Rote Beete   Hessische Kresse   Meerrettich	18 €
<b>TATAR VOM WEIDEOCHSEN</b> Estragon-Aioli   Wachtelei   Focaccia   Oliventapenade	18 €
<b>UNSER CAESAR SALAD</b> Parmigiano Reggiano ... mit gegrillter Maispoularde	16 € 23 €
... mit gegrillter Riesengarnelen	28 €
<b>CEVICHE VOM KINGFISCH</b> Koriander   Gepuffter Quinoa   Pimentos de Padron	20 €

**SASHIMI & SUSHI VON KAWANO HIROFUMI**  
**DIENSTAG – SAMSTAG**

<b>VEGI-SUSHI INSIDE OUT</b> Avocado   Aubergine   Pilze	15 €
<b>NIGIRI-SELECTION</b>	16 €
<b>CALIFORNIA-ROLL</b> Rotschwanz-Garnele   Chili-Mayonnaise	16 €
<b>ALL ABOUT SALMON &amp; SPICY TUNA-ROLLS</b>	16 €
<b>"KAWANO SAN" SASHIMI-SELECTION</b>	18 €
<b>"KAWANO SAN" SUSHI &amp; SASHIMI-SELECTION</b> Vorspeise für zwei Personen	30 €

**SUPPEN**

<b>MUSKAT KÜRBIS SUPPE</b> Orangen   Ingwer   Steierisches Kürbiskernöl   Geröstete Kürbiskerne	11 €
<b>MEYER´S LINSENSÜPPCHEN</b> Schnippelwurst aus unserer Metzgerei	9 €
<b>VIETNAMESISCHE `PHO`</b> Glasnudeln   Ingwer   Chili   gegrillte Maispoularde	14 €





## HAUPTGÄNGE

**MISO WILDLACHS** 25€  
Baby Pack Choi | Ingwer-Misosud

**SCHWERTFISCHSTEAK VOM GRILL** 30€  
Staudensellerie | Geräuchertes Kartoffelespuma | Rote Beetesud

**HAUSGEMACHTE TAGLIARINI & TRÜFFEL** 28€  
Wintertrüffel | Parmigiano Reggiano

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

**ROTE BETE RISOTTO & MEERRETTICH** 21€  
Rosenkohl | Belper Knolle

**IRISCHES PRIME BEEF  
HEREFORD FILET "GRASSFED"**  
Kartoffel-Rucolapüree | dreierlei Karotte | Sauce Bénaise

Lady cut (180 g) 34€

Gentleman cut (250 g) 42€

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



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

**OLDENBURGER GÄNSEKEULE** 24€  
Rötkraut | Maronen | Kartoffelknödel

Allergenkennzeichnung: \*A = Getreideprodukte (Glutenhaltig), \*B = Fisch, \*C = Krebstiere, \*D = Schwefeldioxide & Sulfide, \*E = Sellerie, \*F = Milch & Laktose; \*G = Sesamsamen, \*H = Nüsse, \*I = Eier, \*J = Lupinen, \*K = Senf, \*L = Soja, \*M = Weichtiere, \*N = Erdnüsse





## DESSERT

VANILLE CRÈME BRÛLÉE Quittenkompott   Sauerrahmeis	12€
ZIMTAPFELSÜNDE Apfelröster   Zimtschaum   Karamellgelee	13€
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
---	---	--

MAISPOULARDENBRUST Waldpilze   Röstkartoffeln	á la carte	20€
SCHOKOLADEN PANNA COTTA Mangokompott   Kokosschaum	á la carte	9€

### MENU & VITAL-DRINK

27,50€

## FAST & BUSY-ASIA

VIETNAMESISCHE `PHO` Glasnudeln   Ingwer   Chili   gegrillte Maispoularde	á la carte	9€
ASIA VARIATION   LACHS SPICY TUNA   SASHIMI	á la carte	20€

### MENU

27,50€

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€

Allergenkezeichnung: \*A = Getreideprodukte (Glutenhaltig), \*B = Fisch, \*C = Krebstiere, \*D = Schwefeldioxide & Sulfide, \*E = Sellerie, \*F = Milch & Laktose, \*G = Sesamsamen, \*H = Nüsse, \*I = Eier, \*J = Lupinen, \*K = Senf, \*L = Soja, \*M = Weichtiere, \*N = Erdnüsse