



## 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 €
CHAMPAGNER „BILLECART-SALMON BRUT“		16 €
RADEBERGER PILS	0,3L	4 €
ALLGÄUER BÜBLE BAYRISCH HELL	0,3L	4 €
HEFEWEIZEN   ALKOHOLFREI	0,5L	6 €

## WEINEMPFEHLUNGEN DES MITTAGS

### RIESLING, WEINGUT LEITZ, MAGIC MOUNTAIN\*<sup>8</sup>

Man schwärmt in höchsten Tönen von diesem traumhaften Riesling aus dem magischen Rudesheimer Berg  
0,15 l 10 €

### GRAUBURGUNDER, TOBIAS HENSEL, „AUFWIND“ PFALZ

Tolles Bukett von Birne, Ananas, Quitten und Apfel. Am Gaumen ist er mineralisch und knackig.  
0,15 l 9 €

### WEISSBURGUNDER, BATTENFELD-SPANIER „Q“\*<sup>8</sup>

Was Oliver Spanier hier präsentiert und junger Genuss aus Rheinhessen. Aromen von reifer Birne & Quitten  
0,15 l 10 €

### RIESLING, MATTHIAS GAUL, PFALZ

Beschwingter Riesling mit einem vitalen Säurespiel und saftiger Frucht. So macht Riesling SPASS!  
0,15 l 7,5 €

### PINOT GRIGIO, ELENA WALCH, SÜDTIROL

Süffig, frisch und lebhaft. Dezent florale und fruchtige Aromen, sehr gut eingebundene Säure, feine Würze.  
0,15 l 9 €

### SANCERRE, PATRICK GIRAULT LES GRANDES GENEVRIERES, LOIRE

Sauvignon Blanc-Spezialist Henri Bourgois - einer der Besten Erzeuger!  
0,15 l 11 €

### CHARDONNAY, CANYON ROAD, KALIFORNIEN, USA

Der typische cremige Abgang, lang und anhaltend, erinnert an Vanille und „Meyer“-Zitrone  
0,15 l 8 €



### CUVÉE M ROSÉ, CHATEAU MINUTY, CÔTE DE PROVENCE

Duftiges Bouquet von süßen, reifen roten Beeren. DER KULT ROSÉ  
0,15 l 10 €



### CHIANTI CLASSICO, DEL BARONE RICASOLI

Elegantes Bouquet. Düfte nach Lakritze, reifer Brombeere, Veilchen, Sauerkirschen und Vanille.  
0,15 l 9,5 €

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

Cabernet Sauvignon- & Merlot-Trauben aus dem Moränenhügel südlich des Gardasees.  
0,15 l 8 €

### THOMAS BARTON RESERVE, MEDOC\*<sup>8</sup>

50% Cabernet Sauvignon & 50% Merlot, Komplexe & Aromen von Cassis, Pfeffer, Lakritz & Schokolade.  
0,15 l 9,5 €

### RIOJA, VALSERRANO CRIANZA, BODEGA MARQUESA

Im alljährlichen Rioja-Wettbewerb findet man die Bodega „Marquesa“ immer in TOP-Positionen.  
0,15 l 9,5 €

## VORSPEISE

<b>HOLBEINS MARKTSALAT</b>	12 €
Landkresse   gehobelter Fenchel   "Höhls" Apfel-Essig Radischen   Karotten	
<b>SALAT VON GRÜNEM &amp; WEISSEM SPARGEL</b>	15 €
Marinierter weißer Spargel vom Hofgut Merlau   rosa Pfeffer   Erdbeeren Rucola   gegrillten Baby-Calamaretti	
<b>TATAR VOM WEIDEOCHSEN</b>	18 €
Estragon-Aioli   Wachtelei   Focaccia   Oliventapenade	
<b>UNSER CAESAR SALAD</b>	16 €
Parmigiano Reggiano ... mit gegrillter Maispoularde	
	23 €
... mit gegrillten Riesengarnelen	
	28 €

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

<b>VEGI-SUSHI INSIDE OUT</b>	15 €
Avocado   Aubergine   Pilze	
<b>NIGIRI-SELECTION &amp; MISO-SUPPE</b>	20 €
<b>CALIFORNIA-ROLL</b>	19 €
Rotschwanz-Garnele   Chili-Mayonnaise	
<b>ALL ABOUT SALMON &amp; SPICY TUNA-ROLLS</b>	18 €
<b>SASHIMI-SELECTION &amp; MISO-SUPPE</b>	20 €
<b>"KAWANO SAN" BEST FRIEND-SELECTION</b>	32 €
Vorspeise für zwei Personen	

## SUPPEN

<b>BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE</b>	14 €
Gebeizter schottischer Lachs   spicy Tomatenchutney	
<b>MEYER'S LINSENSÜPPCHEN</b>	9 €
Schnippelwurst aus unserer Metzgerei	
<b>VIETNAMESISCHE `PHO` &amp; GEGRILLTE MAISPOULARDE</b>	16 €
Glasnudeln   Ingwer   Chili   gegrillte Maispoularde	





## HAUPTGÄNGE

- MISO WILDLACHS 26€  
Baby Pack Choi | Ingwer-Misosud | Kartoffel-Mousseline
- GEGRILLTER HESSEN-ZANDER 26€  
Bärlauchgrauenrisotto | roter Spitzpaprikaschaum | Offenbacher Kresse
- GEMÜSE-QUINOA-SALAT & CURRY-HÄHNCHEN-SATEY 24€  
Minze | Koriander | Limette
- HAUSGEMACHTE RICOTTA-RAVIOLI  23€  
Erbsen-Minz-Püree | schwarzer Knoblauch | Belper Knolle

### \_STEAK FRITES\_

- ARGENTINISCHES ROASTBEEF 250g 27€  
Pommes Frites | Sauce Bénaise

### ST. GALLER KALBSBRATWURST AUS UNSERER METZGEREI

Curry-Sauce | Apfel-Curry-Chutney  
Frühlings-Spargelsalat



14€

### HOLBEINS „BLT“-ANGUS-BURGER

Tomaten-Zwiebel-Salsa | Cheddar | Bacon | Zitronen-Mayonnaise  
Pommes-Frites

23€

### WEISSER STANGEN SPARGEL

#### VOM HOFGUT MERLAU

Neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise | Wildkräutersalat

20€

- ... Wacholderschinken & Serano Schinken + 7€  
... Hohenloher Kalbsfilet +14€  
... Zander +14€

### \_MEAT THE HEAT\_

#### IRISCHES PRIME BEEF HEREFORD "GRASSFED"

180 g FILET 28      280 g FILET 38

SAUCE BERNAISE **ODER** SCHALOTTEN-PFEFFER-GLACE

### \_SIDES\_

- |                   |   |               |   |
|-------------------|---|---------------|---|
| Kartoffelstampf   | 5 | Baby-Spinat   | 5 |
| Gegrilltes Gemüse | 6 | Caesar-Salad  | 5 |
| Pommes-Frites     | 5 | Sesam-Spargel | 6 |





## DESSERT

<b>VANILLE CRÈME BRÛLÉE</b> Erdbeerkompott   Langpfefferhippe   Rhabarbersorbet	12€
<b>ERDBEER-SÜNDE</b> Mara de bois Erdbeeren   Cheesecake Espuma   Sauerklee Wilderdbeersorbet	15€
<b>EISCREME &amp; SORBETS</b>	8€
<b>"CAFÈ SURPRISE"</b> Heißgetränk Ihrer Wahl   kleine süße Sünde	7€



## FAST & BUSY-MENU

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

<b>SCHWEINEKOTELETT</b> Rosmarinkartoffeln   Krautsalat	à la Carte	20 €
<b>VANILLE PANNA COTTA</b> Steinfruchtkompott   Sauerrahmeis	à la Carte	9 €

**MENU & VITAL-DRINK**  
27,50€

## FAST & BUSY-ASIA

<b>VIETNAMESISCHE `PHO`</b> Glasnudeln   Ingwer   Chili   gegrillte Maispoularde	à la Carte	9 €
<b>ASIA VARIATION   LACHS</b> <b>SPICY TUNA   SASHIMI</b>	à la Carte	20 €

**MENU**  
27,50€

<b>KLEINER BRAUNER</b> Espresso	2.9€
<b>GROSSER BRAUNER</b> Doppelter Espresso	4.2€
<b>KAFFEE GRANDE CREMA</b>	3.5€
<b>CAPPUCCINO</b>	3.9€
<b>HOLBEIN'S MOCCACINO</b> Cappuccino mit heißer Schokolade	4.5€
<b>LATTE MACCHIATO</b>	3.9€
<b>MILCHKAFFEE</b>	4.0€
<b>AFFOGATO</b> Espresso mit Vanilleeis	5.5€