



## 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   Apfel		
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

### GUTSRIESLING KABINETT, WEINGUT MANZ

Besonders frische Aromen von Pfirsich und Aprikose. **Unvergesslich der Weinolsheimer!**

0,15 l | 9 €

### BEFORD PINOT GRIS, GRAUBURGUNDER, MOSEL

Ein beeriger Sortenduft, etwas Honigmelone, ein ganz nahtlos, runder Gaumen.

0,15 l | 9 €

### WEISSBURGUNDER, BATTENFELD-SPANIER "R"\*8

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 €

### SCHIEFER SAUVIGNON BLANC, JOSTEN & KLEIN, MITTEL RHEIN

Exotisch wird es bei diesem Sauvignon Blanc: Vom Schiefer kommt die Mineralität, in der Nase eine gelbe Welle von Maracuja über Kiwi bis Ananas, umspielt von floralen Noten.

0,15 l | 10 €

### CHARDONNAY, CANYON ROAD, KALIFORNIEN, USA

Der typische cremige Abgang, lang und anhaltend, erinnert an Vanille und „Meyer“-Zitrone

0,15 l | 8 €



### WHISPERING ANGEL, ROSÉ, CÔTE DE PROVENCE

Helle, glänzende, lachsrosa Farbe, ein komplexer Duft von roten Früchte, Blumen und Kräutern.

**Ein Star aus der Provence und ein weltklasse Rosé!**

0,15 l | 11 €



### CHIANTI COLLI SENESI, PODERE DELLA BRUCIATA, BIO

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

0,15 l | 10 €

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

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

0,15 l | 8 €

### RED STUFF CUVÉE, WEINGUT KRÄMER, RHEINHESSEN

Trocken, würzig und unglaublich kräftig. Cabernet Sauvignon, Regent und Spätburgunder liefern ein herrliches, gradliniges Aromaspiel.

0,15 l | 9 €

### 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 Radieschen   Karotten   rote Bete	
<b>GEBEIZTER TAUNUS-SAIBLING</b>	18 €
Balsamicolinsen   Schnittlauch   Crème Fraîche   Feldsalat	
<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</b>	20 €
<b>CALIFORNIA-ROLL</b>	19 €
Rotschwanz-Garnele   Chili-Mayonnaise	
<b>ALL ABOUT SALMON &amp; SPICY TUNA-ROLLS</b>	18 €
<b>"KAWANO SAN" BEST FRIEND-SELECTION</b>	32 €
Vorspeise für zwei Personen	

## SUPPEN

<b>MUSKAT-KÜRBIS-SUPPE</b>	14 €
steierisches Kürbiskernöl   geröstete Kürbiskerne	
<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€  
Edamame | Shimeji | Ingwer-Misosud | Kartoffel-Mousseline

GEGRILLTER SEETEUFEL 34€  
Lauch | crispy Bacon | Bohnencreme | Schalotten-Jus

GEMÜSE-QUINOA-SALAT & CURRY-HÄHNCHEN-SATEY 24€  
Minze | Koriander | Limette

HAUSGEMACHTE RICOTTA-RAVIOLI  22€  
Birne | Salbei | Gorgonzola

### \_ STEAK FRITES \_

ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK 250g 27€  
Pommes Frites | Sauce Béarnaise

ST. GALLER KALBSBRATWURST  
AUS UNSERER METZGEREI  
Curry-Sauce | Apfel-Curry-Chutney  
Pommes-Frites



14€

ROSA GEBRATENE TRANCHEN  
VOM ROASTBEEF 23€  
Sauce Remoulade | Kartoffelgratin

KALBSRAHMGESCHNETZELTES 26€  
sautierte Waldpilze | Petersilie | Kartoffelgratin

COQ AU VIN 28€  
Perlzwiebeln | glacierte Karotten | Kartoffelstampf





## DESSERT

VANILLE CRÈME BRÛLÉE	8€
SCHOKOLADEN MOUSSE Mandarine   Kaffeeis   Crumble	12€
HAUSGEMACHTES EIS & SORBET Vanille   Schokolade   Zitrone   Mango   Himbeer	pro Kugel 2,50€
MACARON-VARIATION Heißgetränk Ihrer Wahl   kleine süße Sünde	8€



## FAST & BUSY-MENU

### VITAL-DRINK IHRER WAHL

"JULIA-ROBERTS" | "NICOLE-KIDMAN" | "PAUL NEWMAN"  
 Karotte-Orange-Zitrone      Apfel-Orange-Fenchel      Apfel-Karotte-Ingwer-Orange

FILET VON DER MEERBARBE geschmorte Bete   Rote Bete Sud   frischer Meerrettich	à la Carte	20 €
WEIßES SCHOKOLADEN PANNA COTTA Quittenmousse   Himbeeren   Sorbet	à la Carte	9 €

### MENU & VITAL-DRINK

27,50€

## FAST & BUSY-ASIA

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

### MENU

27,50€

KLEINER BRAUNER Espresso	2.9€
GROSSER BRAUNER Doppelter Espresso	4.2€
KAFFEE GRANDE CREMA	3.5€
CAPPUCCINO	3.9€
LATTE MACCHIATO	3.9€
MILCHKAFFEE	4.0€

Um Einblick in unsere Karte mit Hinweisen auf Allergene zu bekommen, sprechen Sie bitte unser Service-Personal an.