

APERITIVO

PFALZWASSER %	7.0
BELLINI HARRY 'S BAR	14.0
ROBERT DE NIRO SPRITZ	10.0
APEROL SPRITZ	10.0
CANARD DUCHENE ROSÉ	16.0
BILLECART SALMON BRUT	16.0


SALATE

Wilder Rucola-Sommersalat
Balsamico-Dressing | Pfifferlinge 15.5

Fit-For-Fun-Quinoa-Salat
Quinoa | Avocado | roter Mangold
bunte Rüben | Granatapfel-Kerne 19.0
....& dem „Catch of the day“ 34.0

Meyer 's Caesar-Salat
Oliven-Croutons | Rinder-Filet-Paillards
Preiselbeer-Schmand 29.0

GREEN KITCHEN

Gemüse Tabouleh 
Avocado | wilder Broccoli |
Melone | Koriander 22.5

CLASSICS

Zart geschmorte Kalbs-Involtini
Pfifferlings-Risotto | Nadelbohnen
Portwein-Schalotten-Jus 29.0

Maispouardenbrust aus dem Rohr
Frankfurter Kräuter-Füllung | Kartoffel-
Stampf | Blattspinat 29.0

Yellow Fin Tuna rare
Shiitake | Junglauch | Teriyaki
Wasabi-Kartoffelstampf 34.0

SIDES

Wilder Brokkoli	6.0
Kartoffel-Stampf	5.0
Estragon Pommes-Frites	5.5
Kopfsalat & Vinaigrette	10.0

STARTER

Rinds-Carpaccio
Kartoffel-Senf-Emulsion Parmesan
Salat-Körbchen 19.5

Tatar vom Wild-Lachs
Edamame | Ponzu |
Limonen-Schmand 22.5

Goldene Sommer- Gazpacho
Serrano-Schinken | Crissini 12.0

Tafelspitz-Essenz
Marktgemüse | Majoran 12.0

WEIN-BAR

Château les Crostes, Rosé
Côtes de Provence 9.0 | 43

Sancerre Domaine Garenne,
Godon-Reverdy 10.0 | 46

Lugana Bulgarini
Cantina Fausto Bulgarini 8.0 | 39

Bordeaux Thomas Barton Reserve
Chat. Martin & Guestier 8.0 | 39

Cuvee 'Z' | Pfalz
Weingut Oliver Zeter 9.0 | 44

GRILL

Atlantik Seezunge
Kartoffel-Mousseline | Blattspinat 46.0

Arg. Rib Eye 350 g
Wilder Brokkoli | Süßkartoffel-Stampf 44.0

Argentinisches Rindsfilet
Pfannengemüse | Pommes-Frites
Small-Cut 150 g 38.0
Grand-Cut 250 g 48.0

„Surf & Turf“
Small-Cut & Black-Tiger-Prawns 49.0

Oktopus vom Grill
Sepia-Risotto | Thaispargel 33.0

VITAL

„Julia Roberts“
Frisch gepresster Rübelsaft
Orangensaft & Zitrone 5.5

„Nicole Kidman“
Frisch gepr. Apfel, Orangensaft, Fenchel 5.5

„Paul Newman“
2 Land-Äpfel, Karotte, Orangensaft fr. Ingwer 5.5

PASTA & RISOTTO

Pfifferling-Linguine 
Junglauch | gehobelte Belper-Knolle 24.5

Trüffel Tortelloni
Burrata-Flocken | Zuckerschoten
VS 19.0
HG 26.0

Linguine in Petersilien- Gremolata
gegrillten "Black-Tiger-Prawns"
Zuckerschotengemüse 34.0

Risotto alla Milanese
Safran | wilder Broccoli |
Rinderfilet-Paillards ZG 25.0
HG 38.0

DESSERT

„Café Surprise“
Kaffee-Spezialität Ihrer Wahl
mit einer kleinen Überraschung
aus der Pâtisserie 6.0

Vanille-Creme Brûlée
Kirsch-Röster | Pistazien-Creme-Ei 11.0

Mousse au Chocolat & Mango 12.0

Zitronen-Baiser-Crumble
Sauerrahm-Eis | Beeren 12.0

Unsere Käse-Variation
Walnuss-Brot & kernlosen
Weintrauben Apfelspalten 14.0

 vegan  vegetarisch

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer | Mit Informationen zu Allergenen helfen Ihnen gern unsere Mitarbeitenden weiter.