

APERITIVO

| | |
|-------------------------------|------|
| Rosémarie Vermouth-Spritz | 10.0 |
| Pfalzwasser % | 7.0 |
| Robert de Niro Spritz | 10.0 |
| Espresso-Martini | 14.0 |
| Aperol Spritz | 10.0 |
| Canard Duchene Rosé | 16.0 |
| Billecart Salmon Reserve Brut | 16.0 |

SALATE

| | |
|--|------|
| Rote Bete Carpaccio  | |
| Topinambur - Walnuss - Salat Mirin Vinaigrette | 16.0 |
| „Fit for Fun“ Quinoa-Salat  | |
| Quinoa Radicchio Chicorée jungem Spinat Preiselbeer-Dressing | 19.0 |
|& „Catch of the day“ | 34.0 |
| Meyer's Caesar-Salad | |
| Rinderfilet-Paillard Oliven-Croutons Preiselbeere-Schmand | 30.0 |

GREEN KITCHEN

| | |
|---|------|
| Ofen-Aubergine mit HARRISA  | |
| & lauwarmen Linsen-Kräuter-Salat | |
| Granatapfel Griech. Joghurt | 22.5 |

CLASSICS

| | |
|---|------|
| Oma's zart geschmorte Rindsroulade | |
| Schnittlauch-Kartoffel-Stampf Spitzkohl Trauben-Sauce | 27.0 |
| Französische Maispoularde | |
| Hausg. Kartoffel-Gnocchi Basilikum-Pesto Grüner Spargel | 39.0 |
| Gesottener Kalbs-Tafelspitz | |
| Unsere Grüne Sauce Pfannenkartoffeln Karotten-Preiselbeer-Gemüse | 35.0 |

SIDES

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

STARTER

| | |
|--|------|
| Carpaccio Cipriani | |
| Senf-Emulsion Kalamata-Oliven Parmigiano Reggiano | 23.0 |
| Tatar & Filet vom Ikarimi Lachs | |
| Rote-Bete Sellerie-Chip Wasabi-Schmand | 22.0 |
| Kokos-Limetten-Süppchen (Tom Kha Gai) | |
| Sesam-Gamba Chili Zitronengras Pak-Choi | 13.0 |
| Tafelspitz-Essenz | |
| Marktgemüse Majoran-Klößchen | 12.0 |

WEIN-BAR

| | |
|----------------------------------|---------------|
| Château les Crostes, Rosé | |
| Côte de Provence | 9.0 42 88 |
| Pinot Bianco Alto Adige | |
| St. Michael Eppan | 9.0 44 |
| Chardonnay Alto Adige | |
| Elena Walch | 8.0 39 |
| Blanc de Noir Rheingau | |
| Kaufmann | 8.0 39 |
| Sauvignon Blanc Pfalz | |
| Weingut Diehl | 8.0 39 |
| Château les Crostes Rouge | |
| Côte de Provence Cuvee | 9.0 43 |
| Casa e Chiesa Toskana | |
| Tenuta Lenzini Merlot | 9.0 43 |

GRILL

| | |
|---|------|
| Loup de Mer an der Gräte gegart | |
| Wilder Spinat Kartoffelstampf Schalotten-Confit Kapernbutter | 38.0 |
| Hohenloher Kalbs-Kotelette | |
| Ofen-Süßkartoffel Erbsen-Stampf Sellerie | 46.0 |
| Argentinisches Rinderfilet | |
| Pfannen-Gemüse Pommes-Frites Sauce Béarnaise | |
| Small-Cut 150 g | 38.0 |
| Grand-Cut 250 g | 47.0 |
| ‘Surf & Turf’ | |
| Small-Cut & Black-Tiger-Prawns | 49.0 |
| Oktopus vom Grill | |
| Ofenpaprika Chili Lardo Pimentos | 37.0 |

VITAL

| | |
|--|-----|
| „Julia Roberts“ | |
| Frisch gepresster Rüblisaft Orangensaft Zitrone | 6.0 |
| „Nicole Kidman“ | |
| Frisch gepr. Apfel Orangensaft Fenchel | 6.0 |
| „Paul Newman“ | |
| 2 Land-Äpfel Karotte Orangensaft fr. Ingwer | 6.0 |

PASTA & RISOTTO

| | |
|--|--------------------|
| „Orechiette con Ragú“ | |
| Short-Rib Ofen-Tomate gehobelte Provolone | VS 20.0 HG 28.5 |
| Linguine all'arrabbiata  | |
| Kirschtomaten Junglauch Parmesan | 18.0 |
| ... Black Tiger Prawns | 34.0 |
| Krustentier-Risotto  | |
| Papaya-Salsa Thai- Spargel | 27.0 |
| ...Hummer-Schwanz | 46.0 |

DESSERT

| | |
|---|------|
| „Café Surprise“ | |
| Kaffee-Spezialität Ihrer Wahl & kleinen Überraschung aus der Pâtisserie | 6.0 |
| Vanille Creme Brûlée | |
| Himbeer-Röster Zitronen Sorbet | 12.0 |
| Duo von der Mousse au Chocolat | |
| Unser Granola Papaya-Salat | 16.0 |
| Lauwarmer Kokos-Mango-Crumble | |
| Tonkabohne Mango-Joghurt-Eis | 14.0 |
| Unsere Käse-Variation | |
| Walnuss-Brot & kernlosen Trauben Apfelspalten | 16.0 |

 vegan  vegetarisch

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