

## APERITIVO

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Mallorca-Orangen-Spritz       | 11 |
| Rosémarie Vermouth-Spritz     | 11 |
| Pfalzwasser %                 | 7  |
| Robert de Niro Spritz         | 11 |
| Espresso-Martini              | 14 |
| Aperol Spritz                 | 11 |
| Canard Duchene Rosé           | 17 |
| Billecart Salmon Reserve Brut | 18 |

## SALATE & CO

**Feldsalat & Entenleber-Rilette**  
Winter-Trüffel | Brioche | Holundergelee **19.5**

**4. Jahreszeit-Salat & Rote Bete**   
Roter Kopfsalat | Kräuterseitlinge  
gehobelte Belper Knolle **VS 18.0**

**„Fit for Fun“-Salat**  
Kürbis-Quinoa | Avocado | Bunter  
Kräutersalat | Baby-Spinat  
Granatapfel-Kürbiskern-Dressing **24.0**  
.....& „Catch of the day“ **37.0**

**Meyer's Caesar-Salat**  
Rinderfilet-Paillard | Oliven-Croûtons  
Preiselbeere-Schmand **30.0**

## CLASSICS

**Oma's Rinderroulade aus dem Rohr**  
Rahm-Wirsing | Kartoffel-Schnittlauch-  
Stampf | Traubensauce **27.0**

**Bayrische Masthafer-Gans**  
Apfel-Rotkohl | Maronen  
buttrige Kartoffel-Klöße **41.0**

**abends in 2 Gängen serviert** **47.0**  
..... Baby-Bratapfel

**Kabeljau vom Grill**  
Rahm-Blattspinat | Orangen-Pfeffer-  
Butter | Kartoffel-Mousseline **39.0**

## SIDES

|                        |      |
|------------------------|------|
| Kürbis-Risotto         | 6.5  |
| Wilder Brokkoli        | 6.5  |
| Kartoffelstampf        | 6.5  |
| Estragon Pommes Frites | 6.0  |
| Rucolasalat & Parmesan | 10.0 |

## STARTER

**Carpaccio ‚del mare‘**  
Fjord-Lachs-Seeteufel-Carpaccio  
Fenchelsalat | Orangen-Vinaigrette **21.0**

**Chef's Rinds-Tatar**  
gegrillte Steinpilze | Crème-Frâiche  
lauwarmer Brioche **22.0**

**Hokkaido-Ingwer-Süppchen**  
gegrillte Garnele in Dukkah **13.0**

**Doppelte Tafelspitz-Essenz**  
Markklößchen | Marktgemüse  
Filetsstreifen **12.0**

## WEIN-BAR

**Weissburgunder | Rheinhessen**  
Weingut Gutzler **8 | 40**

**Viognier ‚Beachball‘ | Pfalz**  
Weingut Emil Bauer **12 | 59**

**Chardonnay | Alto Adige**  
Weingut Elena Walch, Südtirol **9 | 44**

**Sancerre ‚Godon-Revedy‘**  
Weingut Garenne **12 | 58**

**Château les Crostes Rouge Prestige**  
Côtes de provence **9 | 44**

**Elio Grasso Gavarini Nebbiolo**  
Barolo | Piemont **12 | 59**

**Masi Toar | Venetien**  
Valpolicella Classico Superiore **11 | 54**

## GRILL

**Hohenloher Kalbs-Kotelette**  
wilder Brokkoli | Kalbs-Pfeffer-Jus **45.0**

**Argentinisches Rinderfilet**  
Pfannen-Gemüse | Pommes-Frites  
Sauce Béarnaise  
Small-Cut **150 g 41.0**  
Grand-Cut **250 g 49.0**

**‘Surf & Turf‘**  
Small-Cut & Black-Tiger-Prawns  
Sauce Béarnaise | Pommes Frites **49.0**

**Wolfsbarsch vom Grill (400-500g)**  
Paprika-Tomaten-Gemüse | Limetten-  
Butter | Ofenkürbis | Rosmarinkartoffeln **39.0**

## VITALY


**‚Julia Roberts‘**  
Frisch gepr. Rüblsaft  
Orangensaft | Zitrone **6**

**‚Nicole Kidman‘**  
Frisch gepr. Apfel  
Orangensaft | Fenchel **6**

**‚Paul Newman‘**  
2 Land-Äpfel | Karotte  
Orangensaft | fr. Ingwer **6**

## PASTA & RISOTTO

**Tagliatelle in Trüffelrahm**   
Herbst-Trüffel | Zuckerschoten  
Finger-Karotten **VS 24.0**  
**HG 32.5**

**Linguine all'arrabbiata**   
Chili | Junglauch | Parmesan **20.0**  
... Black Tiger Prawns **38.0**

**Kürbis-Risotto & Calamaretti**  
Franz. Spargel | Dattel-Tomaten  
Mango-Chutney **36.0**

## GREEN KITCHEN

**Rote Bete-Carpaccio & Burrata**  
Apfel-Meerrettich-Schmand  
Pesto Verde **VS 19.0**

**Teriyaki-Blumenkohl aus dem Ofen**   
Shiitake | Franz. Spargel | Kürbis **26.5**

## DESSERT

**‚Café Surprise‘**  
Kaffee-Spezialität Ihrer Wahl  
& kl. Überraschung aus der Patisserie **7.0**

**Lebkuchen Creme Brûlée**  
Kirsch-Röster | Salz-Karamell-Eis **12.0**

**Kaiserschmarrn in der Gußpfanne**  
Pflaumen-Röster | Vanille-Creme-Eis **16.0**

**Carpaccio von der Flugananas**  
Mousse au Chôcolat | Roter Pfeffer **12.0**

**Getrüffelter Brie de Meaux**  
Feigensenf | eingelegte Schalotten **16.0**

 vegan  vegetarisch