

## APERITIVO

Mallorca-Orangen-Spritz	11
Rosémarie Vermouth-Spritz	11
Cordino-Spritz %_alkoholfrei_	9
Pfalzwasser %_alkoholfrei_	7
Robert de Niro Spritz	12
Espresso-Martini	15
Aperol Sour	14
Canard Duchene Rosé	17
Billecart Salmon Reserve Brut	18

## SALATE & CO

<b>Salat von bunten Tomaten &amp; Burrata</b>	
Basilikumpesto   alter Balsamico gehobelter Sommertrüffel	
VS	19.5

<b>'Fit for Fun'-Salat</b>	
Bunte Salat-Herzen   Wassermelone Pfefferlinge aus der Pfanne	
HG	24.5
....& 'Catch of the day'	HG 38.5

<b>Meyer's Caesar-Salad</b>	
Rinderfilet-Paillard   Oliven-Croûtons Preiselbeer-Schmand	35.0

## CLASSICS

<b>Oma's Rinderroulade aus dem Rohr</b>	
gebr. Spitzkohl   Traubensauce Trüffel-Kartoffel-Stampf	29.5

<b>Tranche vom Steinbutt aus dem Rohr</b>	
Pomelo-Risotto   Beurre Blanc gebratene Pfefferlinge	37.0

<b>Maispoularde &amp; Aromaten vom Grill</b>	
Steinpilz-Pfefferling-Gröstl wilder Broccoli	34.5

## SIDES

<b>Pfefferling-Gemüse</b>	7.0
<b>Wilder Brokkoli</b>	7.5
<b>Kartoffelstampf</b>	6.5
<b>Estragon Pommes Frites</b>	6.0
<b>Kopfsalat &amp; Frenchdressing</b>	11.0

## STARTER

<b>Ceviche vom Ikarima -Wildlachs</b>	
Papaya-Mango-Salsa   Avocado Pimientos de Padron   Mini-Mais	21.0

<b>Carpaccio `Cipriani` vom Angus Rind</b>	
Dijon-Senf-Emulsion   Rucola gegrillte Steinpilze	22.0

<b>Gazpacho Andaluz</b>	
Black Tiger-Prawn   Croutons	12.5

<b>Doppelte Tafelspitz-Essenz</b>	
Maultäschle   Marktgemüse Filetstreifen	12.5

## WEIN-BAR

<b>Château les Crostes, Rosé</b>	
Côte de Provence	9   44

<b>Château la Vivionne, Rosé</b>	
Côte de Provence	10   49

<b>Riesling   Rheingau</b>	
Weingut Künstler	9   44

<b>Sauvignon Blanc Fumé</b>	
Weingut Oliver Zeter	10   49

<b>Roero Arneis   Piemont</b>	
Weingut Bruno Giacosa	15   75

<b>Château les Crostes Rouge Prestige</b>	
Côtes de Provence	9   44

<b>Spätburg.   Westhofener Erste Lage</b>	
Rheinhessen   Weingut Gutzler	12   59

## GRILL

<b>Kalbsfilet vom Grill &amp; Pfefferlinge</b>	
Pfefferlinge in Rahm   Würfel-Kartoffeln	37.5

<b>Argentinisches Rinderfilet</b>	
Pfannen-Gemüse   Sauce Béarnaise	
Small-Cut 150 g	43.0
Grand-Cut 250 g	49.5

<b>'Surf &amp; Turf'</b>	
Small-Cut & Black-Tiger-Prawns Sauce Béarnaise	49.5

<b>Seezunge aus der Nussbutter</b>	
Schalotten- Tomaten-Tapenade Kartoffel-Musseline	49.5

 vegan  vegetarisch

## PLAT DU JOUR

Meyer's Vital-Saft

&

Marktfrische  
Tagesempfehlung

29,5

## PASTA & RISOTTO

<b>Tagliatelle in Pfefferling-Rahm</b>	
Gezupfte Burrata   Pesto Genovese Zitronen-Thymian	VS 24.0 HG 32.0

<b>Mezze Maniche all'arrabbiata &amp; Burrata</b>	
Chili   Junglauch   Pesto ...& Black Tiger Prawns	18.0 39.5

<b>Mango-Chili-Risotto &amp; Yellow-Fin-Tuna vom Grill</b>	
Mini Pak-Choi   Teriyaki	36.5

## GREEN KITCHEN

<b>Ofen-Aubergine mit HARRISA &amp; lauwarmen Tabuleh-Salat</b>	
Minze   Granatapfel   Gr. Joghurt	23.0

## DESSERT

<b>'Café Surprise'</b>	
Kaffee-Spezialität Ihrer Wahl & kl. Überraschung aus der Patisserie	7.0

<b>Creme Brûlée</b>	
Kirsch-Röster   Zitronen-Sorbet	12.0

<b>Tonka-Bohnen -Eiskaffee</b>	
Mascarpone-Creme   Minz-Gelee	14.0

<b>Kokos-Milchreis &amp; Exotic-Sorbet</b>	
Flugananas-Salat   Beerenpfeffer	12.0

<b>Französischer Bergkäse</b>	
Feigensenf   Trauben   Walnuss-Brot	16.0