

APERITIVO

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

SALATE & CO

Salat von karamelierten Feigen & cremige Burrata

Portweinjus | Rucola in altem Balsamico
gehobelter Belper Knolle

VS 19.5

'Fit for Fun'-Salat

Bunte Salat-Herzen | Wassermelone
Pfefferlinge aus der Pfanne

HG 24.5

....& 'Catch of the day' HG 38.5

Meyer's Caesar-Salat

Rinderfilet-Paillard | Oliven-Croûtons
Preiselbeer-Schmand

35.0

CLASSICS

Oma's Rinderroulade aus dem Rohr

Spitzkohl | Traubensauce
Schnittlauch-Kartoffel-Stampf

29.5

Tranche vom Steinbutt aus dem Rohr

Spargel-Risotto | Beurre Blanc
gebratene Kräutersaitlinge

42.0

Maispoularde & Aromaten vom Grill

Kartoffel-Lauch-Gratin
wilder Broccoli

34.5

SIDES

Pfefferling-Gemüse	7.0
Wilder Brokoli	7.5
Kartoffelstampf	6.5
Estragon Pommes Frites	7.0
Kopfsalat & Frenchdressing	11.0

STARTER

Tatar vom Ikarima -Wildlachs
Papaya-Mango-Salsa | Avocado
Pimientos de Padron 21.0

Carpaccio `Cipriani` vom Angus Rind

Dijon-Senf-Emulsion | Rucola
Gehobelter Belper Knolle 22.0

Hokkaido Kürbis-Ingwer-Süppchen
Kürbiskernöl | Rinderfilet in Dukkah 12.5

Doppelte Tafelspitz-Essenz
Maultäschle | Marktgemüse
Filetstreifen 12.5

WEIN-BAR

Château les Crostes, Rosé
Côte de Provence 9 | 44

Château la Vivionne, Rosé
Côte de Provence 10 | 49

Riesling | Rheingau
Weingut Künstler 9 | 44

Vermignon | Toskana
Weingut Tenuta Lenzini 11 | 55

Roero Arneis | Piemont
Weingut Bruno Giacosa 15 | 75

Château les Crostes Rouge Prestige
Côtes de Provence 9 | 44

Spätburg. | Westhofener Erste Lage
Rheinhessen | Weingut Gutzler 12 | 59

GRILL

Kalbsfilet vom Grill & Pfefferlinge
Pfefferlinge in Rahm | Würfel-Kartoffeln
37.5

Argentinisches Rinderfilet
Pfannen-Gemüse | Sauce Béarnaise

Small-Cut 150 g 43.0
Grand-Cut 250 g 49.5

'Surf & Turf'

Small-Cut & Black-Tiger-Prawns
Sauce Béarnaise 49.5

Loup de Mer im Ganzen aus dem Rohr

gehobelter Fenchel-Orangen-Salat
Kalamata-Oliven-Polenta 39.5

PLAT DU JOUR

Meyer's Vital-Saft

&

Marktfrische
Tagesempfehlung

29,5

PASTA & RISOTTO

Tagliatelle in Trüffel-Rahm
gehobelter Schwarzer Trüffel
gegrillte Eggerlinge

VS 24.0
HG 34.0

Mezze Maniche all'arrabbiata & Burrata

Chili | Junglauch | Pesto
...& Black Tiger Prawns 18.0
39.5

„Orechiette con Ragú“

Lammragout | grüne Bohnen
gehobelte Provolone 27,50

Baby-Calamaretti vom Grill & Safran-Risotto

Pimientos de Padron | Pesto Verde
36.0

GREEN KITCHEN

Ofen-Aubergine mit Harrisa & lauwarmen Tabuleh-Salat

Minze | Granatapfel |
griechischer Joghurt 23.0

DESSERT

„Café Surprise“

Kaffee-Spezialität Ihrer Wahl
& Überraschung aus der Patisserie 8.5

Creme Brûlée

Geröstete Pistazien | Pistazien-Eis 12.0

Limoncello-Mousse

Aprikosen | Zitronen-Basilikum-Sorbet
14.0

„Peanut-Pie“

dunkle Schokolade | Kaffeeeis 12.0

Französischer Bergkäse

Feigensenf | Trauben | Walnuss-Brot
16.0

🌱 vegan 🌿 vegetarisch