

APERITIVO

Crodino-Spritz % _alkoholfrei_	9
Pinot Noir % _alkoholfrei_	9
Sarti Spritz	13
Aperol Sour	14
Basil Smash Spritz	15
Pornstar Spritz	15
Canard Duchene Rosé	18
Billecart Salmon Reserve Brut	18

SALATE & CO

Baby-Feldsalat & French-Dressing	
gegrillte Kürbisspalten Aprikose	
VS	18.5
Feigen-Salat mit Burrata	
Portwein-Reduktion Wilder Rucola	
gehobelter Belper Knolle	
VS	20.5
‘Fit for Fun’-Salat	
Trotzkopf-Salat & Baby-Spinat	
Cranberry-Vinaigrette Gemüse-Quinoa	
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	
gebr. Wirsing Traubensauce	
Kürbis-Kartoffel-Stampf	29.5

Gegrillter Atlantik Steinbutt	
Riso-Nero-Venere	
Baby-Pak-Choi	
	41.0
Gefüllte Maispoularde	
mit Aromaten vom Grill	
Pilz-Kartoffel-Gröstl	
wilder Broccoli	35.5

SIDES

Gebratene Steinpilze	12.0
Wilder Brokkoli	7.5
Kartoffelstampf	7.0
Estragon Pommes Frites	7.0
Feldsalat & Frenchdressing	11.0

STARTER

Baby-Calamaretti & wilder Rucola	
Rote Bete franz. Radieschen	
	21.0
Carpaccio vom Angus Rind & Kalb	
Gegrillte Steinpilze Tomaten-Infusion	
gehobelter Parmesan 24 Monate	
	22.0
Tatar & Filet vom Ikarimi-Lachs	
Fenchel-Orangen-Confit	
Avocado & Wasabischmand	22.0
Süppchen vom Hokkaido-Kürbis	
Steirisches Kürbiskernöl Flußkrebse	14.0
Doppelte Rinderkraftbrühe-Essenz	
getrübte Grießnocken	
Marktgemüse wilder Majoran	
	13.0

WEIN-BAR

Château les Crostes, Rosé	
Côte de Provence	9 44
Riesling Rheingau	
Weingut Künstler	9 44
Chardonnay Wien	
Weingut Wienerer	12 59
Sancerre Loire	
Weingut Domaine de la Garenne	12 59
Merlot Reserva Chile	
Weingut Tagua Tagua	9 44
Primitivo Salento	
Weingut Masseria	10 49
Russo & Longo Kalabrien	
Weingut Jachello	12 59
Pinot Noir Südtirol	
Weingut St. Michael-Eppan	18 89

GRILL

Hohenloher Kalbskotelette	
gegrillte Steinpilze Junglauch	
Kartoffel-Mousseline	
	45.5
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
Gegrillte Seezunge	
Rahm-Spinat	
Tomaten-Schalotten-Butter	
	49.5

FAST & BUSY

Meyer’s Vital-Saft
&
Marktfrische
Tagesempfehlung 29,5

Montag - Freitag // 12 - 16 Uhr

PASTA & RISOTTO

Tagliatelle in Trüffel-Rahm	
Egerling-Steinpilz-Gemüse	
Zitronen-Thymian	VS 24.0
	HG 32.0
Mezze Maniche all’arrabbiata	
& Burrata	
Chili Junglauch Pesto	
	18.0
...& Black Tiger Prawns	39.5
Baby-Calamaretti vom Grill	
Riso-Nero Venere Limetten-Chili-Öl	
Pimientos de Padron	
	32.5
Rote-Beete Carpaccio & Burrata	
gegr. Egerlinge alter Balsamico	
gehobelte Belper-Knolle	
	23.0

GREEN KITCHEN

DESSERT

‘Café Surprise’	
Kaffee-Spezialität Ihrer Wahl	
& kl. Überraschung aus der Patisserie	
	8.5
Creme Brûlée	
Ger. Pistazien Pistazien-Creme-Eis	
	12.0
Lauwarmer Apple-Crumble	
Matcha-Eis Rosmarin-Vanille-Schaum	
	14.0
Mousse au Chocolat	
& Ofen-Birne	
Mandelhippe Schokoerde	
	12.0
Französischer Bergkäse	
Feigensenf Trauben	
Steinofen Baguette	

 vegan  vegetarisch

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