

VORSPEISEN

Baguette ^A mit	
- gesalzener Nussbutter ^G	5
- Aioli ^C	5
- Oliven-Tapenade ^D	5
- Enten-Rillettes	5
marinierte Oliven	7
Gazpacho Kalt ^{A, C, G}	8 / 12
Paprika / Tomate / Gurke / geröstetes Brot	kl. / gr.
Mediterrane Fischsuppe ^{A, C, G}	10 / 14
Tomate / Baguette / Rouille	kl. / gr.
Burrata ^{GJ}	15
Tomatensalat / Zitrone / Basilikum	
Rindertatar ^{CDJ}	18
Pommes Frites	
Roastbeef ^{CDGJ}	16
Remoulade / Pommes Frites	
Crayfish Roll ^{ABCDJ}	8
Flusskrebse / Brioche / Zitronenmayonnaise	
Pommes Rôsti ^{DG}	12
Räucherlachs / Crème fraîche / Dill	
Geflämmter Lachs ^{DFG1J}	16 / 24
Kräutersalat / Apfel / Fenchel	kl. / gr.
Trüffel Pommes ^J	12
Parmesan / Trüffel / Trüffelmayonnaise	

SPECIAL

Freitag und Samstag:	
Desietra Beariskaya Kaviar 30g ^{ADG}	45
Crème fraîche / Brioche	
Austern „Fine de Claire“ ^J	4
mit Zitrone & Schalottenvinaigrette	/ 1 Auster
	22
	/ 6 Austern
12 Austern +	
kl. Flasche Veuve Cliqout 0,375l	40
89	/ 12 Austern

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Service und gesetzliche Mehrwertsteuer. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarierungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind.

SALATE mit Baguette ^A

Salade Chevre Chaud ^{G H J}	16
Blattsalat / Vinaigrette / Ziegenkäse / Walnüsse	
Caesar Salad ^{ACDGJ}	15
Romanasalat / Caesar Dressing / Crôutons	
+ 3 Garnelen 6 €	
+ Hähnchenstreifen 6 €	
Sommersalat ^G	14
Wassermelone / Rucola / Feta / Minze / Zitrone	

FLEISCH & FISCH

Boeuf Bourguignon ^{CG1}	23
geschmortes Rindfleisch / Pancetta* / Pilze / Kartoffelpüree ^{*ohne Pancetta möglich}	
Steak Frites ^{G1J}	30
Rumpsteak ca. 250g / Pfeffersoße / Pommes Frites	
Rinderfilet ^{G1J}	42
ca. 250 g / Jus / wilder Brokkoli / Rosmarinkartoffel	
Maispoularde Supreme ^{G1J}	24
Jus / Ratatouille / Rosmarinkartoffeln	
Smashburger ^{ACGJ}	16
Rind oder Beyond Meat vegan / Sauce 36 / Cheddar / Brioche / Pommes Frites	
Lachsfilet ^{BCDG1J}	28
Beurre Blanc / wilder Brokkoli / Kartoffelpüree	
Kabeljaufilet ^{BCDG1J}	32
Hollandaise / wilder Brokkoli / Kartoffelpüree	

VEGGIE

Trüffelpasta ^{ACG}	25
Sommertrüffel / Parmesan	
Pasta al Limone ^{ACGH}	16
Amalfi-Zitrone / Pistazien / Parmesan	
+ 3 Garnelen 6 €	
+ Hähnchenstreifen 6 €	
gebackene Aubergine ^{CG}	18
Ratatouille / Gruyère Schaum / Rosmarinkartoffeln	
Pinsa Trüffel ^{AGJ}	17
Parmesancreme / Sommertrüffel	

Legende

Vegetarisch

Vegan

Allergene gemäß EU-Verordnung (LMIV)
A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch und Laktose, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupinen, N = Weichtiere

BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln	5
Kartoffelpüree ^{CG}	5
Aufpreis Trüffel	7
wilder Brokkoli ^G	5
Ratatouille	5
Beilagensalat ^J	2
Pfeffersoße ^{G1J}	3
Jus ^{G1J}	3
Hollandaise ^{CG}	2
Beurre Blanc ^{BDG1}	2
Trüffel Mayonnaise ^J	

DESSERT

Mousse au Chocolat de Valrhona ^{CG}	8
Fleur de Sel / Olivenöl	
Crème Brûlée ^{CG}	8
Griechischer Joghurt ^{ACGH}	12
Erdbeere / Baiser / Basilikum	
Iced Schoko-Brownie ^{ACG}	10
Kaffeemouse / Haselnuss	
Affogato ^{CG}	5,5
Eis ^{CG}	3,5
verschiedene Sorten	pro Kugel

verschiedene Tartlettes und Kuchen Sprich uns gerne an!

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Taurin

BRASSERIE

DRINKS

OFFENE APERITIFS

Cremant Blanc 0,1l	8,9
Cremant Rosè 0,1l	8,9
Chandon Spritz Orange Peel 0,1l	9,0
Champagner Veuve Clicquot Brut 0,1l	14,0
Villa Sandi „Prosecco“ Alk.frei 0% 0,1l	8,0
Brombeerblatt & Apfel von Wiesen Alk.frei 0% 0,1l	8,0

OFFENE WEINE • WEISS

Grauburgunder Korrell Bio Brasserie 36 Edition saftig, cremig, weich					
0,1l	4,0	0,2l	7,9	Fl.	29
Chardonnay & Weißburgunder Knipser frisch, harmonisch, saftig					
0,1l	4,8	0,2l	9,4	Fl.	35
Chablis Domaine des Genèves trocken, mineralisch, frisch					
0,1l	6,6	0,2l	13,0	Fl.	49
Sancerre Blanc „Origine“ Roblin lebendig, mineralisch, zitrisch					
0,1l	7,5	0,2l	14,8	Fl.	55
Riesling Kabinett „feinherb“ Korrell Bio feinherb, fruchtig, lebendig					
0,1l	4,3	0,2l	8,6	Fl.	32

OFFENE WEINE • ROSÈ

Minuty M Rosé leicht, trocken, fruchtig					
0,1l	5,4	0,2l	10,5	Fl.	39
G de Galoupet Rosé elegant, frisch, beerig					
0,1l	6,6	0,2l	13,0	Fl.	49
Clarette Knipser frisch, trocken, rotbeerig					
0,1l	3,9	0,2l	7,6	Fl.	29

SPRITZ VARIATIONEN • DRINKS

alle auch Alkoholfrei erhältlich	
Strandwetter Strandwetter / Ginger Ale / Limette / Minze	8,5
Ruby Spritz Beeren Cordial / Prosecco	8,5
Tropico Ananas / Minze / Pfirsich / Macadamia / Prosecco	8,5
Spritz Variationen Aperol / Sarti / Limoncello / Campari	8,5

OFFENE WEINE • ROT

Domaine Lafage Authentique Cotes du Roussillon würzig, dunkelbeerig, vollmundig					
0,1l	4,0	0,2l	7,9	Fl.	29
La Grange Rondeur Appassimento weich, fruchtig, samtig					
0,1l	4,8	0,2l	9,4	Fl.	35
Chateau La Fagnouse St. Emilion Grand Cru Classé 2018 kräftig, elegant, dunkelbeerig					
0,1l	5,4	0,2l	10,2	Fl.	38
Chateau Maravenne „Collection Privée“ Cotes de Provence kraftvoll, würzig, dunkelbeerig, elegant					
0,1l	6,6	0,2l	13,0	Fl.	49

Wir haben noch viel mehr Wein! Sprecht uns gerne auf unsere umfangreiche Weinkarte an!

OFFENE WEINE • ALKHOLFREI

Pinot Gris St. Antony Bio <0,5% fruchtig, frisch, harmonisch					
0,1l	4,2	0,2l	8,0	Fl.	29
Pinot Bianco Reverse Nett <0,5% leicht, frisch, zitrisch					
0,1l	4,2	0,2l	8,0	Fl.	29
Rose Reverse Nett <0,5% würzig, beerig und sehr ausgewogen					
0,1l	4,2	0,2l	8,0	Fl.	29
Rotwein Reverse Nett <0,5% Noten von Kirsche und Hagebutte					
0,1l	4,2	0,2l	8,0	Fl.	29

KAFFEE

Kuh / Hafer / Kokos / Laktosefrei / entkoffeiniert / Iced	
Espresso einzel / doppelt	3,2 / 4,2
Espresso Macchiato einzel / doppelt	3,5 / 4,5
Cappuccino	4,5
Flat White	4,9
Americano	4,2
Latte Macchiato	5,1
Milchkaffee	5,1
Chai Latte mit Espresso +1,5	5,1

DRINKS

Gin Tonic No.3 London Dry Gin / Thoms Herny Tonic Water	12
Negroni No.3 London Dry Gin / Campari / Roter Wermut	12
Whiskey Sour Maker's Mark / Zitrone / Zucker / Eiweiß	12
Paloma Volcan Blanco Tequila / Limette / Thomas Henry Pink Grapefruit / Salz	12
Cuba Libre Eminente Rum Ambar Claro 3J / Cola / Limette	12
Pornstar Martini Belvedere Wodka / Zitrone / Passionsfrucht / Vanille / Veuve Cliqout Brut Champagner	16
Yuhi Yuzu / Zitrone / Melone	10
Alba Orange / Traube / Zitrone / Jalapeno	10

ALKOHOLFREI • WASSER

Frisches Tafelwasser Brita gefiltert Sprudel / Medium / Still	0,75 l 4,9 0,5 l 3,9 0,3 l 2,9
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,33 FL 4,2
Schörl Saftschorlen Apfel / Rhabarber / Johannisbeere Zitrone-Holunder Vaihinger Maracuja-Schorle	0,33 FL 4,4
Thomas Henry Tonic Water / Tonic Water Dry / Ginger Ale / Bitterlemon / Spicy Ginger / Pink Grapefruit	0,2 FL 4,0
Vaihinger Fruchtsäfte Orange / Kirsch / Banane / Maracuja / Multivitamin	0,2 FL 3,6

BIER VOM FASS

Pils Königspilsner	0,3l / 0,4l 4,2 / 5,2
Hefeweizen Benediktiner	0,3l / 0,5l 4,2 / 5,9
Helles Benediktiner	0,3l / 0,5l 4,2 / 5,9
Naturtrüb Licher	0,3l / 0,4l 4,2 / 5,2

BIER AUS DER FLASCHE

Naturradler Licher	0,33 FL 4,2
Pils Alkoholfrei 0,00% Bitburger	0,33 FL 4,2
Hefeweizen Alkoholfrei Benediktiner	0,5 FL 5,9
Helles Alkoholfrei Benediktiner	0,5 FL 5,9
Radler Alkoholfrei 0,00% Bitburger	0,33 FL 4,2

HAUSSHOT

Clarified Piña Colada Shot 2cl	3,0
Shot der Saison 2cl	3,0
auch als Flachmann 10cl	12,0

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Service und gesetzliche Mehrwertsteuer. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarierungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind.

Allergene gemäß EU-Verordnung (LMIV)
A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch und Laktose, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupinen, N = Weichtiere

Zusatzstoffe
1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Taurin