



## Funktionalität trifft Exklusivität

Die Küche bietet eine abwechslungsreiche mediterrane und regionale Auswahl an Speisen, wobei die Köche besonderen Wert auf tagesfrische Produkte legen. Ständig wechselnd werden zusätzlich zum saisonalen Angebot aktuelle Tagesgerichte kreiert.

Unser versiertes Küchenteam verwöhnt Sie mit Köstlichkeiten aus aller Welt.

Neben mediterranen Produkten erwarten Sie zahlreiche frische Produkte aus der Region.

## *Functionality meets exclusivity*

*The kitchen offers a varied Mediterranean and regional selection of dishes, with the chefs attaching particular importance to fresh products. In addition to the seasonal offer, the daily specials are constantly changing.*

*Our experienced kitchen team will spoil you with delicacies from all over the world.*

*In addition to Mediterranean products, you can expect numerous fresh produce from the region.*

Vorspeisen  
Starters

Italienischer Tomatensalat, Zitronenöl, Mozzarella <i>Italian tomato salad, lemon oil, mozzarella</i>	<b>13,00 €</b>
Gambas, Kürbis-Balsamico-Püree <i>Prawns, pumpkin balsamic puree</i>	<b>16,00 €</b>
Vitello Tonnato - Kalbfleischscheiben, Thunfischsauce <i>Veal with tuna sauce</i>	<b>16,50 €</b>
Lachs, Senf-Sauce, Reibeküchlein <i>Salmon, mustard sauce, hash browns</i>	<b>17,00 €</b>
Rindercarpaccio, Gorgonzola-Sauce, Croûtons <i>Beef carpaccio, gorgonzola sauce, croûtons</i>	<b>17,50 €</b>

Suppen  
*Soups*

Frische Tomatensuppe, Ginsahne  
*Tomatosoup, gin cream*

**8,50 €**

Rinderkraftbrühe, Markbällchen  
*Beef broth, marrow dumplings*

**9,50 €**

Maronensuppe, geräucherte Gänsebrust  
*Chestnut soup, smoked duck breast*

**10,50 €**

Pasta  
*Pasta*

Gnocchi, Pilzrahm, Pesto <i>Gnocchi, mushroom cream pan, pesto</i>	<b>15,50 €</b>
Spaghetti alla puttanesca - Spaghetti, Tomaten, Kapern, schwarze Oliven, Knoblauch, ein wenig Chili, Petersilie, Sardellen <i>Spaghetti, tomatoes, capers, black olives, garlic, a little chilli, parsley, anchovies</i>	<b>16,00 €</b>
Tagliatelle, Salsiccia, Tomatensauce <i>Tagliatelle, salsiccia, tomato sauce</i>	<b>17,00 €</b>

Salate  
Salads

Großer gemischter Salat (Kirschtomaten, Champignons, Gurken, Radieschen) <i>Mixed salad (Cherry tomatos, mushrooms, cucumber, radish)</i>	<b>10,00 €</b>
Wahlweise <i>Optionally</i>	
Vegetarische Alternative <i>Vegetarian option</i>	<b>3,50 €</b>
Käse-Schinken <i>Cheese-ham</i>	<b>3,50 €</b>
Hähnchen <i>Chicken</i>	<b>6,00 €</b>
Gambas <i>Prawns</i>	<b>6,00 €</b>
Dressing	
Honig-Waldbeere <i>Honey-wildberry</i>	
Balsamico <i>Balsamic</i>	
Kräutervinaigrette <i>Herb vinaigrette</i>	

## Hauptgerichte *Main courses*

### Fischgerichte

#### *Fisch dishes*

St. Pierrefilet, Mediterrane Kräuter, Weißweinsauce, Schmorgurken

**24,00 €**

*St. Pierrefilet, mediterranean herbs, white wine sauce, braised gherkins*

### Fleischgerichte

#### *Meat dishes*

Geschmorte Ochsenbäckchen, Jus , Apfelrotkohl

**19,00 €**

*Braised ox cheeks, jus, apple and red cabbage*

Involtino von der Hähnchenbrust gefüllt mit Käse, Pesto, Ratatouille

**19,00 €**

*Chicken breast involtino filled with cheese, Pesto, Ratatouille*

Wiener Schnitzel vom Kalb, Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren

**25,50 €**

*Wiener Schnitzel made from veal, potato-cucumber-salad, cranberries*

Südamerikanisches Rumpsteak, Pfeffersauce, Beilagensalat

*South american rumpsteak, peppersauce, side salad*

180 Gramm **24,00 €**

250 Gramm **33,00 €**

Beilagen  
*Side dishes*

Kartoffeldrillinge <i>Potatoes</i>	<b>3,50 €</b>
Bratkartoffeln <i>Fried potatoes</i>	<b>3,50 €</b>
Pommes frites <i>French fries</i>	<b>4,00 €</b>
Spätzle	<b>4,50 €</b>
Kartoffel-Gurken-Salat <i>Potato-cucumber-salad</i>	<b>4,50 €</b>
Pfeffersauce <i>Peppersauce</i>	<b>3,50 €</b>
Beurre Café de Paris	<b>3,50 €</b>



## Nachspeisen *Desserts*

Toblerone Mousse, Vanillesauce  
*Toblerone Mousse, vanilla sauce*

**10,50 €**

Schokotörtchen, Vanilleeis, Orangensauce  
*Chocolate tart, vanilla ice cream, orange sauce*

**10,50 €**

... oder probieren Sie unser hausgemachtes Eis  
*... worth a try - our homemade ice cream*

**3,00 €**

je Kugel

*per scoop*

Vanille

*Vanilla*

Erdbeere

*Strawberry*

Schokolade

*Chocolade*

Mango Sorbet

Sauerrahmeis

*Sour cream ice cream*

## Getränke Beverages

### Alkoholfreie Getränke

#### Non-alcoholic drinks

Gerolsteiner Gourmet Sprudel	0,25l	<b>3,00 €</b>	Bionade Ingwer-Orange	0,33l	<b>3,00 €</b>
Gerolsteiner Gourmet Sprudel	0,75l	<b>6,50 €</b>	Schweppes Bitter Lemon <sup>(5, 10)</sup>	0,20l	<b>3,50 €</b>
Gerolsteiner Gourmet Naturell	0,75l	<b>6,50 €</b>	Schweppes Tonic Water <sup>(5, 10)</sup>	0,20l	<b>3,50 €</b>
San Pellegrino	0,75l	<b>6,50 €</b>	Schweppes Ginger Ale <sup>(3, 5, 10)</sup>	0,20l	<b>3,50 €</b>
Vio	0,25l	<b>3,00 €</b>	Fuze Eistee <sup>(5)</sup>	0,40l	<b>5,00 €</b>
Fanta <sup>(1, 3, 5, 12)</sup>	0,20l	<b>3,00 €</b>			
Fanta <sup>(1, 3, 5, 12)</sup>	0,40l	<b>6,00 €</b>	Granus Apfelschorle	0,20l	<b>3,00 €</b>
Coca Cola	0,20l	<b>3,00 €</b>	Granus Apfelschorle	0,40l	<b>6,00 €</b>
Coca Cola	0,40l	<b>6,00 €</b>	Granini Orangensaft	0,20l	<b>3,50 €</b>
Coca Cola light / zero	0,20l	<b>3,00 €</b>	Granini Apfelsaft <sup>(1, 7)</sup>	0,20l	<b>3,50 €</b>
Coca Cola light / zero	0,40l	<b>6,00 €</b>	Granini Tomatensaft <sup>(1, 7)</sup>	0,20l	<b>3,50 €</b>
Sprite <sup>(1, 5)</sup>	0,20l	<b>3,00 €</b>	Johannisbeernektar <sup>(1, 7)</sup>	0,20l	<b>3,50 €</b>
Sprite <sup>(1, 5)</sup>	0,40l	<b>6,00 €</b>	Bananennektar <sup>(1, 7)</sup>	0,20l	<b>3,50 €</b>
Bionade Hollunder	0,33l	<b>3,00 €</b>	Kirschnektar <sup>(1, 7)</sup>	0,20l	<b>3,50 €</b>

## Warme Getränke

### *Hot drinks*

Café Crema	Tasse	<b>2,70 €</b>	Espresso	<b>2,70 €</b>
Café Crema	Kanne	<b>3,50 €</b>	Doppelter Espresso	<b>3,50 €</b>
Kaffee Hag	Tasse	<b>2,70 €</b>	Heiße Schokolade	<b>3,50 €</b>
Kaffee Hag	Kanne	<b>3,50 €</b>	Heiße Schokolade mit Sahne	<b>3,60 €</b>
Cappuccino		<b>3,50 €</b>	Tee	Glas <b>2,50 €</b>
Latte Macchiato		<b>3,50 €</b>	Tee	Kanne <b>3,80 €</b>

### Aperitifs

Porto Delaforce White / Ruby	5cl	<b>4,00 €</b>
Martini Bianco Rosso / Dry	5cl	<b>4,00 €</b>
Sherry Sec Sandemann	5cl	<b>4,00 €</b>
Sherry Medium Sandemann	5cl	<b>4,00 €</b>
Kir Royal	0,1l	<b>5,00 €</b>
Aperol Spritz	0,2l	<b>7,00 €</b>
Hugo Spritz	0,2l	<b>7,00 €</b>
Lillet Wild Berry	0,2l	<b>7,50 €</b>
Campari Soda <sup>(3)</sup>	5cl	<b>5,00 €</b>
Campari Orange <sup>(3)</sup>	5cl	<b>5,50 €</b>

### Longdrinks

Bacardi Cola	4cl	<b>8,50 €</b>
Vodka Lemon	4cl	<b>7,50 €</b>
Gin Tonic	4cl	<b>8,00 €</b>
Bombay Tonic	4cl	<b>10,00 €</b>
Hendricks Tonic	4cl	<b>14,00 €</b>

### Digestifs

Aquavit	2cl	<b>4,00 €</b>
Malteser	2cl	<b>4,00 €</b>
Jubi Aquavit	2cl	<b>4,00 €</b>
Linie Aquavit	2cl	<b>4,00 €</b>

  

### Liköre

Baileys Irish Cream	2cl	<b>4,00 €</b>
Amaretto di Saronno	2cl	<b>4,00 €</b>
Cointreau	2cl	<b>4,00 €</b>
Grand Manier Cordon Rouge	2cl	<b>4,00 €</b>

### Kräuterliköre

Ramazotti	4cl	<b>5,00 €</b>
Fernet Brance	2cl	<b>4,00 €</b>
Sambuca	2cl	<b>4,00 €</b>

## Grappa

Grappa Julia 2cl **5,00 €**

## Wasser & Geist

Schladerer Williamsbirne 2cl **5,00 €**

Schladerer Himbeergeist 2cl **5,00 €**

Gilbert Calvados <sup>(3)</sup> 2cl **5,00 €**

## Rum

Bacardi Rum 2cl **4,00 €**

Pott Rum 2cl **4,00 €**

## Cognac & Weinbrand

Asbach Uralt 2cl **4,00 €**

Hennessy VS 2cl **5,00 €**

Remy Martin VSOP 2cl **5,00 €**

## Whiskeys

Johnnie Walker Red Label 4cl **6,00 €**

Jack Daniels 4cl **6,00 €**

*Tennessee Whiskey, 4 Jahre*

Chivas Premium Whiskey 4cl **9,00 €**

*Scotch Whiskey, 12 Jahre*

## Biere

Bitburger Pils vom Fass	0,20l	<b>2,50 €</b>	Diebels Alt	0,33l	<b>4,00 €</b>
Bitburger Pils vom Fass	0,30l	<b>3,70 €</b>	Erdiger Hefeweizen Trüb	0,50l	<b>4,00 €</b>
Bitburger Pils vom Fass	0,50l	<b>6,00 €</b>	Erdiger Hefeweizen Kristall	0,50l	<b>4,00 €</b>
Bitburger Drive	0,33l	<b>3,50 €</b>	Erdiger Hefeweizen Dunkel	0,50l	<b>4,00 €</b>
Pils Schuss	0,20l	<b>2,50 €</b>	Erdiger Hefeweizen alkoholfrei	0,50l	<b>4,00 €</b>
Früh Kölsch	0,33l	<b>3,70 €</b>			
Radler	0,20l	<b>2,50 €</b>			
Radler	0,30l	<b>3,70 €</b>			
Radler	0,50l	<b>6,00 €</b>			
Diebels Alt	0,33l	<b>4,00 €</b>			

## Weine Wines

### Deutsche Weißweine

#### German white wines

**Flonheimer Adelberg Spätlese - 2020, Rheinhessen** 0,75l **21,00 €**

*Zartes Gelb, feiner Duft, lieblich*

**Grauburgunder Brogsitter - 2021, Rheinhessen** 0,1l **3,50 €**

*Terra Blanc, Aromen von Mango, Birne,*

*Grapefruit, trocken* 0,2l **7,00 €**

**Robert Weil Riesling - 2021, Rheinhessen** 0,1l **5,50 €**

*Hellgelb, ausdrucksvoll mit vielfältigen Blüten-*

*und Fruchtnoten* 0,2l **11,00 €**

**Wagner-Stempel - 2021, Rheinhessen** 0,1l **5,00 €**

*Sauvignon Blanc, Duft von Stachelbeere,*

*Cassis, Pampelmuse, vollmundig, trocken* 0,2l **9,00 €**

0,75l **35,00 €**

### Deutsche Rotweine

#### German red wines

**Spätburgunder Merdinger Bühl - 2017, Baden** 0,1l **5,50 €**

*Weingut Heger, Eichenfassausbau, füllig,*

*samtig, kompakt* 0,2l **11,00 €**

0,75l **32,00 €**

### Deutsche Roséweine

#### German rosé wines

**Villa Bürklin Rosé - 2021, Baden** 0,1l **4,00 €**

*Duft roter Äpfel, Johannisbeere, Sauerkirsche,*

*Seidiger Körper, füllig, vollfruchtig, harmonisch* 0,2l **8,00 €**

0,75l **24,00 €**

Französische Weißweine

French white wines

**Petit Chablis - 2019, Chablis**

*Domaine des Iles AC*

*Feiner Duft, Frucht, typisch eleganter Chablis*

**Sancerre Blanc - 2021 Loire**

*Domain Gerard Millet*

*Duftiges Bouquet weißer Blüten, ein Hauch*

*Limetten und Ginster, voller Körper,*

*konzentrierte Fruchtnoten*

0,75l **32,00 €**

0,75l **36,00 €**

Französische Rotweine

French red wines

**La Forge Estate rouge pinot noir - 2020,  
Languedoc**

*Les Domaines Paul Mas*

*Cassis und Veilchen, elegant, vielschichtig*

*nuanciert*

0,75l **39,00 €**



Spanische Weißweine

Spanish white wines

**La Maldita Blanca D.O.C. - 2020 Rioja**

*Bodegas Vianco*

*Rebsorte - Garnacha, extraktreich wenig Säure,*

*Aromen gelber Früchte*

0,1l **3,50 €**

0,2l **7,00 €**

0,75l **23,00 €**

Spanische Rotweine

Spanish red wines

**Veneta Morales D.O. - 2020 Rioja**

*Bodegas Oliver*

*Rebsorte Tempranillo*

*Bouquet dunkler Früchte*

0,1l **3,50 €**

0,2l **7,00 €**

0,75l **23,00 €**

**La Maldita Tintio D.O.C. - 2020 Rioja**

*Bodegas Vivanco*

*Rebsorte - Garnacha*

*Balsamische Wertigkeit, üppige Kirscharome,*

*Fast süßliche Tannine*

0,1l **3,50 €**

0,2l **7,00 €**

0,75l **23,00 €**

Italienische Weißweine

Italian white wines

**Pinot Grigio - 2021 Italien**

*Contest Camilla*

*Duftiges Bouquet frischer Äpfel*

0,75l **21,00 €**

**Lugano, Borgolago - 2019 Italien**

*Jugendliche Frische in Harmonie mit der Reife*

*rosinierter Trauben, Aprikosen, Melone,*

*Birne, Mandel*

0,75l **35,00 €**

**Chardonnay Alto Adige D.O.C. - 2020, Südtirol**

*Wilhelm Walch*

*Ausgeprägtes Bouquet, gehaltvoll,*

*harmonische Säure, feine Aromen*

0,1l **5,00 €**

0,2l **10,00 €**

0,75l **29,00 €**

Italienische Rotweine

Italian red wines

**Merlot IGT, 2020 Italien**

*Colli der Solingo*

*Fruchtig, harmonisch, weich*

0,1l **3,80 €**

0,2l **7,50 €**

0,75l **24,00 €**

**Montepuliciano d'Abruzzo**

*Rocca Antica Riserva DOC - 2016 Abruzzen*

*Abruzzo / Puglia*

*Duftspektrum reifer Kirschen, Waldbeeren,*

*Aromen von Gewürzkräutern, balsamische Noten*

0,1l **4,50 €**

0,2l **9,00 €**

0,75l **28,00 €**

**Primitive Di Manura D.O.C. - 2016 Italien**

*Ampulien*

*Vielschichtiger Duft, dunkles Steinobst, Töne*

*Erinnernd an Tabak und Gewürze*

0,75l **49,00 €**

**Bardolino Rosso D.O.C. - 2021 Italien**

*Cavalchina - Lucino Pinoa*

*Feinwürziger Duft frischer Waldbeeren*

0,75l **26,00 €**

**Chianti DOCG - 2019 Italien**

*Leonardo Da Vinci*

*Mittleres Rot, Kirscharomen, fruchtig elegant*

0,75l **25,00 €**

Sekt  
*Sparkling wines*

Schwarzlack Trocken	0,1l	<b>4,50 €</b>
	0,75l	<b>22,00 €</b>
Kessler Brut Trocken	0,1l	<b>6,50 €</b>
	0,75l	<b>24,00 €</b>
Kessler Brut Rosé	0,1l	<b>6,50 €</b>
	0,75l	<b>24,00 €</b>
Prosecco Spumante Lounge	0,1l	<b>6,50 €</b>
	0,75l	<b>24,00 €</b>