



Speisen & Getränke

Kleine Speisen

Sellerie-Mandel-Suppe Gartenkräuter und Würzcroutons	7,50
Ofenkäse mit Oliven und Brot	9,50
Käseauswahl mit Butter und Brot	12,00
„Schnuckedönschen“ Pumpnickeltaler mit Leckereien wie Boulette, Schwarzwälder Schinken, Lachs und Käse	11,50
Caesar Salad Knackige Römersalatherzen mit Caesar Dressing wahlweise mit marinierter Kikok-Hähnchenbrust	10,50 14,50
Zusätzlicher Brotkorb inkl. Butter	4,00

Große Speisen

Gerstenrisotto, Radiccio, Zuckerschoten, Erbsenkresse und Talleggio	13,50
Kalbsbäckchen aus dem Ofen auf Kürbispüree, gebratenem Brokkoli und Pflaumensauce	18,50
Wiener Schnitzel auf hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	18,50
Hausgebeizter Lachs an Salat von Ringelbete, Radieschen, Spinat und Orangen-Fenchel, Pekannüsse und Estragonbutter	17,50

Süße Speisen

Honigkuchen, Rieslingmousse und Vanilletrauben	7,50
Eis - je Kugel Ihrer Wahl	2,50

Prosecco · Sekt · Crémant · Champagner

Prosecco di Valdobbiadene DOCG, Adamo Canel, Col San Martino	0,1 l	5,00
	0,75 l	30,00
Riesling Sekt, brut, Rheingau	0,1 l	5,50
	0,75 l	33,50
Veuve Ambel - Crémant de Bourgogne AC Grande Cuvée Blanc, brut	0,75 l	39,50
Veuve Ambel - Crémant de Bourgogne AC Grande Cuvée Rosé, brut	0,75 l	39,50
Legras & Haas Champagner Blanc de Blanc - Grand Cru, brut	0,75 l	75,50
Veuve Clicquot - Ponsardin brut	0,75 l	95,00

Apertif

Martini Extra Dry	5 cl	5,00
Martini Bianco	5 cl	5,00
Martini Rosso	5 cl	5,00
Aperol Spritz	0,2 l	6,50
Hugo	0,2 l	6,50

Biere

Berliner Pilsner vom Fass	0,3 l	3,90
Schöfferhofer Weizen vom Fass	0,5 l	5,90
Schöfferhofer Weizen, 0,0 % alkoholfrei	0,5 l	5,90
Jever Fun alkoholfrei	0,33 l	3,90
Berliner Kindl Weisse**	0,33 l	4,20
- wahlweise mit Himbeer- oder Waldmeistersirup		
Radler / Alster	0,3 l	3,90

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Medium	0,5 l	5,00
	0,75 l	6,50
Gerolsteiner Naturell	0,5 l	5,00
	0,75 l	6,50
afri Cola**/***	0,2 l	3,40
afri Cola-ohne Zucker**/***	0,2 l	3,40
Thomas Henry - Bitterlimonaden	je 0,2 l	3,40
Tonic* · Bitter Lemon* · Ginger Ale** · Spicy Ginger		
Niehoffs Vaihinger Säfte	je 0,2 l	3,50
Apfel · Orange · Rhabarber	0,4 l	5,50
Tomate	0,2 l	3,50
Saftschorle	je 0,2 l	3,00
Apfel · Orange · Rhabarber	0,4 l	5,00

Offene Weine (0,2l)

Weiß

Grüner Veltliner, Landwein, trocken 6,50
Peter Dolle, Kamptal, Österreich (2019)

Riesling QbA, trocken Regnery, Mosel (2018) 6,50

Chardonnay „Les Rivages“ VdF, trocken 6,00
Les Domaines Auriol, Languedoc, Frankreich (2018)

Weißburgunder „Junge Reben“, trocken 8,00
A. Christmann, Pfalz (2018)

Weißweinschorle, trocken 5,50

Rosé

Rosé „Les Rivages“ VdF, trocken 6,00
Les Domaines Auriol, Languedoc, Frankreich (2018)

Rot

Merlot „Les Rivages“ VdF, trocken 6,00
Les Domaines Auriol, Languedoc, Frankreich (2018)

Blauer Zweigelt Landwein, trocken 6,50
Peter Dolle, Kamptal, Österreich (2018)

Quinta das Estréguas Dão DOC, trocken 7,50
Nacional Touriga, Jaen, Alfrocheiro, Tinta Roriz,
Vinícola de Nelas, Portugal (2017)

Château Saint-Aubin, trocken 11,50
Médoc AC Cru Bourgeois, Bordeaux (2017)

Halbe Flaschenweine (0,375l)

Weiß

Riesling QbA, trocken (2018) Robert Weil, Rheingau	23,00
Sancerre AC, Cuvée Genése (2018) Jean-Max Roger, Loire, Frankreich	27,00

Rot

Chianti DOCG, trocken (2018) Renzo Masi, Toskana, Italien	17,50
Château Tour de Pressac AC, trocken (2015) Château Tour de Pressac, Saint-Émilion	36,00

Flaschenweine (0,75l)

Weiß

Deutschland

Chardonnay QbA, trocken (2018) Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz	34,00
Grauburgunder, trocken (2016) Ziereisen, Baden	37,00
Riesling QbA, trocken (2018) Robert Weil, Rheingau (VDP)	39,50
Riesling „Kiedrich Turmberg“, Erste Lage, trocken (2017) Robert Weil, Rheingau (VDP)	59,50
Auxerrois QbA, trocken (2018) Klumpp, Baden/Kraichgau	39,50
Scheurebe QbA, trocken (2018) Wittmann, Rheinhessen - Bio zertifiziert	41,00
Weissburgunder & Chardonnay, trocken (2018) Knipser, Pfalz (VDP)	42,00
Sauvignon Blanc QbA, trocken (2016) Mosbacher, Pfalz	44,00
Haardt Muskateller QbA, trocken (2018) Müller-Catoir, Pfalz	49,00

Riesling Schieferterrassen QbA, trocken (2016/17) Heymann-Löwenstein, Terrassenmosel, Winnigen, Mosel	49,00
Weißburgunder QbA, Erste Lage, trocken (2018) Dr. Heger, Ihringer Winklerberg, Baden (VDP)	52,00
Österreich	
Grüner Veltliner „Löss“ DAC, trocken (2018) Schlosskellerei Gobelsburg, Langenlois, Kamptal	28,00
Wiener Gemischter Satz, trocken (2018) Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien	31,00
Italien	
Trebbiano d’Abruzzo DOC, trocken (2017) Nicodemi Notaresco teramo, Abruzzen	27,00
Soave DOC, trocken (2018) Leonildo Pieropan, Venetien	31,00
Pinot Grigio, Alto Adige DOC, trocken (2018) Alois Lageder, Südtirol	39,00
Etna bianco Etna DOC, trocken (2016) Azienda Agricola Planeta, Sizilien	39,00
Frankreich	
Chenin blanc Touraine AC, trocken (2019) Complice de Loire, Loire	28,00
Gewürztraminer AC „Cuvée Prestige“, halbtrocken (2018) André Dock & Fils, Heiligenstein, Alsace	29,00
Chablis AC, trocken (2018) Louis Moreau, Chablis, Burgund	38,00
Sancerre AC „Cuvée Genèse“, trocken (2018) Jean-Max Roger, Bué - Sancerre, Loire	43,00

Rosé

Deutschland

Rosé Clarette, trocken (2018) 36,00
Knipser, Pfalz

Italien

Lagrein Rosé Südtirol DOC, trocken (2018) 35,00
Kellerei Schreckbichl, Südtirol

Rot

Deutschland

Dornfelder QbA, trocken (2015) 30,00
Weingut Georg Mosbacher, Pfalz

Spätburgunder Kalkmergel, trocken (2017) 36,50
Jülg, Pfalz

Lemberger, trocken (2015) 45,00
Beurer, Württemberg - DEMETER zertifiziert

Black Print, trocken (2017) 49,50
(Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Merlot, Syrah,
Blaufränkisch) Markus Schneider, Pfalz

Österreich

Blauer Zweigelt Qualitätswein, trocken (2017) 36,00
Gernot & Heike Heinrich, Neusiedlersee, Burgenland

Frankreich

Château Cascadais, Corbieres AC, trocken (2013) 32,00
Château Cascadais, Languedoc

Château Tour de Pressac AC, trocken (2015) 55,00
Château Tour de Pressac, Saint-Émilion

Guillotiere de Guillot Clauzel, trocken (2013) 78,00
Pomerol AC, Bordeaux

Italien

Valpolicella Classico Superiore DOC, trocken (2017) Fratelli Tedeschi, Veneto	27,00
Primitivo del Tarantino, Sinfarosa IGP, trocken (2018) Accademia dei Racemi, Manduria, Apulien	29,00
Barbera d'Alba DOC, trocken (2017) Prunotto, Piemont	33,50
Chianti Classico DOCG, trocken (2016) Isole e Olena, Toskana	64,00
Barbaresco Riserva, DOCG, trocken (2014) Ovello Vendemmia, Produttori del Barbaresco, Piemont	88,00

Spanien

Principe de Viana Crianza, DO, trocken (2016) Principe de Viana, (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot), Navarra	29,00
Gazur, Ribera del Duero DO, trocken (2017) Compania del Vinos, Telmo Rodriguez, Castilla	31,00
Corral de Campanas, Toro DO, trocken (2017) Quinta de la Quietud, Toro, Kastilien	42,00

Chile

Orzada Malbec, trocken (2018) Odfjell Vineyards, Chile	52,00
---	-------

Longdrinks

Campari Orange** Soda**	4 cl	8,00
Cuba Libre** ***	4 cl	8,00
Wodka Lemon*	4 cl	8,00
Moscow Mule*	4 cl	10,00
Gin & Tonic* Tanqueray London Dry Gin	4 cl	8,00
Monkey 47 Dry Gin	4 cl	10,00
Hendrick's Gin Gurke und weißer Pfeffer	4 cl	10,00

Spirituosen

Berliner Luft	Fl. 2 cl	3,00
Russian Standard Original Vodka	2 cl	4,00
Aquavit** Preussische Spirituosen Manufaktur	2 cl	4,00
Das Korn Preussische Spirituosen Manufaktur	2 cl	4,00
Fränkische Williamsbirne Edelbrennerei Haas	2 cl	4,00
Mirabellenbrand Edelbrennerei Haas	2 cl	4,00
Tequila Sauza	2 cl	3,80
KR/23 Kräuterlikör, Berlin	4 cl	5,50
Averna**	4 cl	5,50
Pernod mit Eiswasser	4 cl	6,50
Baileys**	4 cl	5,50
Grappa	4 cl	5,50
Maker's Mark Kentucky Straight Bourbon Whiskey	4 cl	7,50
Highland Park 12 Jahre Single Malt Whisky	4 cl	9,00
Rémy Martin VSOP	4 cl	6,00

Heissgetränke***

Espresso	2,50
Espresso doppelt	4,50
Kaffee	3,00
Cappuccino	3,50
Tee	2,50

* chininhaltig ** mit Farbstoff *** koffeinhaltig
Alle Preise in € inkl. 16% MwSt..