



Aperitif

Aperitivo Nonino Botanical

Dry Tonic 10

Aperitivo Amaro

Dry Tonic 12

Aperitivo Arancia

Ramazzotti O.O, Dry Tonic, (Alkoholfrei) 9

Kalte Vorspeise

Irische Felsenaustern

Chesterbrot, Zitrone

3 St / 6 St 15 / 29

Wildkräutersalat

Grüner Spargel, Brombeere,

Parmesan, Pinienkerne

(vegetarisch) 18,5

mit gebratener Steakhüfte 21,5

Rote-Beete Carpaccio

Feta, Himbeere, Datteln

(vegetarisch) 19

Zweierlei vom Lachs

mariniert / gebacken

Wasabi-Gurkensalat,

Limetten-Koriander-Gel 20,5

Warme Vorspeise

Trüffelpommes

Parmesan, Mayo, (vegetarisch) 12,5

Thunfischwürfel

in Sesam gebraten, Thai-Sud,

Pak Choi, Mungobohnensprossen,

Shiitake 21,5

Miesmuscheln

Safran-Weißwein-Gemüsesud

Mittel / Groß 18 / 24,5

Suppe

Kürbis-Kokos-Süppchen

Chillischäum

(vegan) 12

mit Enten-Frühlingsrolle 14

Menü

3-Gang Überraschungsmenü

..... 67,5

inklusive Weinbegleitung 87

4-Gang Überraschungsmenü

..... 79,5

inklusive Weinbegleitung 103,5

Pasta & Risotto

Steinpilzravioli

Salbeibutter, Spinat, Pinienkerne

(vegetarisch)..... 23,5

Kürbisrisotto

Kürbis-Ragout, Salat, Orange, Walnuss

als Vorspeise / Hauptgericht 18 / 24,5

Fisch

Kabeljaufilet

Safran-Muschelsud, Queller,

Spinat, schwarzes Risotto

als Vorspeise / Hauptgericht 25,5 / 36,5

Tataki vom Thunfisch

in Sesam, Wasabi-Püree, Pak Choi

als Vorspeise / Hauptgericht 26,5 / 38,5

Lachs

auf der Haut gebraten, Weinkraut,

Bacon, Kräuterpüree

als Vorspeise / Hauptgericht 25 / 35,5

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalb

Kartoffel-Rucola Salat

Mittel / Groß 28,5 / 33,5

Zweierlei von der Ente

Entenbrust rosa, confierte Keule

Wilder Brokkoli, Petersilienwurzel,

Kürbispüree 36,5

Ossobuco vom Kalb

Zucchini, Tomate, Polenta 35

Grain-Fed Steakhüfte

Barbecue-Jus, Ofensellerie,

Gratinkartoffeln 37,5

EMPFEHLUNG

2022 Muscadet de Sèvre-et-Maine sur Lie

La Griffe Bernard Chéreau, Loire

0,15 / 0,75 7,5 / 37

2024 Riesling „Drache“

von Winning, Pfalz

0,15 / 0,75 7,5 / 37

Klassiker

Rindersaftgulasch

Pilze, Rotkohl, Mini-Kartoffelknödel

als Vorspeise / Hauptgericht 18,5 / 28,5

Kalbsleber

Gebackene Zwiebeln, Calvados,

Bohnenmelange, Püree 31

Käse

Französischer Rohmilchkäse

in 4 Sorten, Feigenbrot 18,5

Dessert

Crème Brûlée

Sorbet 14

Birne Helene à la Valbona

Schokolade, Sorbet 14,5

Dreierlei von der Zwetschge

..... 14,5

Dreierlei Sorbet

frisch und saisonal 10,5

Feine Weine aus aller Welt, bei Uns.

Schaumwein & Champagner	0,1 / 0,75	Rotwein	0,15 / 0,75
2024 Riesling Sekt Trocken, Lembergerland Kellerei Württemberg	7 / 43	DEUTSCHLAND	
2023 Rose Sekt Trocken, Lembergerland Kellerei Württemberg	7 / 43	2023 „Paul“ Lemberger, Lembergerland Kellerei Württemberg	6,5 / 29
2024 Prosecco Extra Dry, Borgo Gritti Venetien	8 / 49	FRANKREICH	
Cremant de Loire, Excellence, Bouvet Loire	12 / 69	2024 Merlot, Vignobles Comtes von Neipperg Bordeaux	7 / 32
Cremant de Loire, Excellence Rose, Bouvet Loire	12 / 69	2023 Côtes du Rhône Saint Esprit, Delas Rhone	48
Champagner Lallier R.021, La Maison Lallier Champagne	95	2018 Chateau Labégorce Margaux Cru Bourgeois Bordeaux, Margaux	95
Champagner Lallier Grand Rosé, La Maison Lallier Champagne	115	2021 Chateau Haut Bages Liberal, Grand Cru Bordeaux, Pouillac	115
Champagner Roederer Collection C246, Champagne Roederer Champagne	150	ITALIEN	
Weißwein	0,15 / 0,75	2024 Mandus Primitivo di Manduria, Pietra Pura Apulien	7,5 / 37
DEUTSCHLAND		2024 Le Volte dell’Órnellaia, Ornellaia Toskana	79
2023 „Ross“ Weißburgunder Trocken Lembergerland Kellerei Württemberg	6 / 26	2021 Barolo, Pico Maccario Piemont	86
2025 Sauvignon Blanc, Lorenz & Söhne Nahe	7 / 32	SPANIEN	
2025 Weißburgunder, Von Winning Pfalz	7 / 32	2024 Tinto Fino, Protos Ribera del Douro	45
2024 Grauburgunder, Klumpp Baden	8,5 / 39	2023 ÀN/2, Ànima Negra Balearen Mallorca	79
2023 Chardonnay Royale, Von Winning Pfalz	49	ÜBERSEE	
2024 Riesling Reiterpfad, Von Winning Pfalz	64	2024 Pinotage, Barista Western Cape, Südafrika	7,5 / 37
2024 Grünhauser Riesling Trocken, Weingut Grünhaus Mosel	76	2021 Zinfandel Founders‘ Estate, Beringer Kalifornien, USA	49
FRANKREICH		2022 Syrah, Vina Montes Valle del Colchagua, Chile	52
2022 Muscadet de Sèvre-et-Maine sur Lie, La Griffes Bernard Chéreau Loire	7,5 / 37	Portwein	0,05
2024 Pouilly Fumet, Guy Saget Loire, Pouilly Fumet	69	Taylor’s White Port, Taylor’s Port Portugal, Douro	7,5
2024 Sancerre Blanc, Domaine Reverdy Bernard et Fils Loire, Sancerre	72	Taylor’s Tawny Port, Taylor’s Port Portugal, Douro	7,5
ITALIEN		Dessertwein	
2024 Lugana, Ottella Venetien, Italien	47	2023 Enkirchener Zeppwingert Riesling Auslese, Villa Huesgen , 0,5 Mosel, Deutschland	49
ÖSTERREICH		2024 Golmuskateller, Kellerei Kaltern, 0,15 / 0,75 Südtirol, Italien	9 / 42
2025 Grüner Veltliner, Markowitsch Carnuntum, Österreich	39	Alkoholfrei	0,15 / 0,75
2024 Sauvignon Blanc, Gross Südsteiermark, Österreich	64	Cuvée Zero Schaumwein 0.0, P.J. Valkenberg 0,10 / 0,75 Rheinhessen	7 / 43
ÜBERSEE		Zero Riesling 0.0, P.J. Valkenberg Rheinhessen	8 / 37
2024 West Coast Sauvignon Blanc, Neil Ellis Western Cape, Südafrika	39	Rosé BIO 0.0, Kolonne Null Deutschland/Frankreich	8,5 / 39
Rosé	0,15 / 0,75		
FRANKREICH			
2024 Le Ciel, SaintAzur Provence	7 / 32		
2024 SaintAzur Rosé Côtes de Provence, SaintAzur Provence	47		