



Vorspeisen

Gebackene Spitzpaprika in cremiger Schmandsoße nach Balkan-Art <i>Baked sweet peppers in creamy balkan-style sour cream sauce</i>	11
Schwertfisch- und Thunfischcarpaccio <i>Swordfish and tuna carpaccio</i>	17
Spanische Garnelen in Knoblauch-Tomatenöl, Chilli, hausgebackenes Weißbrot <i>Spanish-style garlic shrimp in garlic-tomato oil, chilli, homemade white bread</i>	16
Rindercarpaccio mit Hausmarinade, Rucola und Parmesan <i>Beef carpaccio with house marinade, arugula and parmesan</i>	16

Salate

Bulgarischer Schopska Salat – Tomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebeln, bulgarische Schafskäse <i>Bulgarian shopska salad – tomatoes, cucumbers, peppers, red onions, bulgarian sheep milk cheese</i>	12
Rucola Salat mit Burrata, Kirschtomaten, Pistazienkerne, Basilikum dressing <i>Arugula salad with burrata, cherry tomatoes, pistachios, basil dressing</i>	15
Saisonaler grüner Salat, geräucherte Entenbrust, Kirschtomaten, geröstete Mandeln, Orangendressing <i>Seasonal green salad, smoked duck breast, cherry tomatoes, toasted almonds, orange dressing</i>	17



Suppen

Geröstete Tomatensuppe mit Basilikum Pesto <i>Roasted tomato soup with basil pesto</i>	9
Französische Fischsuppe <i>French fish soup</i>	17

Pasta & Reis

Fusilloni mit Bärlauch Pesto <i>Fusilloni with wild garlic pesto</i>	16
Tagliatelle mit langsam gegartem Rindfleisch-Ragú <i>Homemade gnocchi with slow-cooked beef ragú</i>	17
Ravioli mit Pecorino-Feigenfüllung, Nussbutter und Pistazien <i>Ravioli with pecorino-fig filling, nut butter, pistachios</i>	16
Meeresfrüchte Risotto <i>Seafood risotto</i>	24



Fisch & Meeresfrüchte

Duett vom Stör – gebratener und geräucherter Stör, grüner Spargel, Rosmarinkartoffeln <i>Sturgeon duet – pan-seared and smoked sturgeon, green asparagus, rosemary potatoes</i>	30
Lachssteak vom Lavasteingrill, Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln <i>Lava stone-grilled salmon steak, grilled vegetables, rosemary potatoes</i>	27
Forelle aus der Rhönforellenzucht, Petersilienkartoffeln, Spinat <i>Locally farmed trout – parsley potatoes, spinach</i>	26
Garnelenpfanne – Riesengarnelen, Knoblauch, Petersilie, Chili, Weißweinsauce, haubebackenes Weißbrot <i>Pan Seared Prawns – king prawns, garlic, parsley, chilli, white wine sauce, homemade white bread</i>	28
Gegrillter Oktopus auf schwarzem Sepia-Risotto <i>Grilled Octopus with black sepia risotto</i>	28

Fleisch

Zart gegrilltes Lammhüftsteak, Rosmarinkartoffeln, grüner Spargel <i>Grilled lamb rump steak, rosemary potatoes, green asparagus</i>	34
Gegrillte Lammkoteletts, Hausmarinade, Rosmarinkartoffeln <i>Grilled lamb chops "special rub", rosemary potatoes</i>	33
Kotelett vom regionalen Duroc Schwein, Rosmarinkartoffeln, Chimichurri <i>Local duroc pork chop, rosemary potatoes, chimichurri</i>	28
Rhöner Schweinefilet, Kartoffel-Lauch-Gratin, Grillgemüse, Pfeffersauce <i>Local pork tenderloin, rosemary potatoes, grilled vegetables, pepper sauce</i>	26



Entrecôte von dem freilaufenden Rodeo Rind 350 g <i>Free-range rodeo beef entrecôte 350 g</i>	35
Rinderfilet Tournedos von dem freilaufenden Rodeo Rind, Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, Pfeffersoße <i>Free-range rodeo beef tenderloin tournedos, rosemary potatoes, grilled vegetables, pepper sauce</i>	37
Maispoularde, Kartoffel-Lauch-Gratin, Spinat, Hühnerjus <i>Corn-fed poulard, potato & leek gratin, spinach, chicken gravy</i>	25

Beilagen

Rosmarinkartoffeln <i>Rosemary potatoes</i>	6	Beilagensalat <i>Side salad</i>	6
Kartoffel-Lauch-Gratin <i>Potatoe & leek gratin</i>	7	Grillgemüse <i>Grilled vegetables</i>	7
Skin On Fries	6	Spinat <i>Spinach</i>	6
Knusprige Süßkartoffel Wedges mit Orangen-Alioli <i>Crispy sweet potato wedges with orange alioli</i>	8	Grüner Spargel <i>Green asparagus</i>	8

Soßen

Bratenjus <i>Gravy</i>	3	Soße Bernaise	3
Pfeffersoße <i>Pepper Sauce</i>	3	Riesling-Butter Sauce <i>Riesling butter sauce</i>	3
Orangen-Alioli <i>Orange alioli</i>	2,5	Chimichurri	3



Pizza

Knusprige Focaccia mit Schafskäse, Rucola, frischen Tomaten, Gurken, Knoblauch und Oregano <i>Crispy focaccia with feta cheese, arugula, fresh tomatoes, cucumber, garlic and oregano</i>	14
Margherita <i>Tomaten San Marzano, Fior di Latte, Basilikum</i> San marzano tomatoes, fior di latte, basil	11
Quattro Formaggi <i>Fior di latte, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola DOP, Scamorzza</i> Four cheese pizza	14
Norway <i>Tomaten San Marzano, Fior di Latte, geräucherter Lachs, Rucola, Wasabimayonnaise</i> San marzano tomatoes, fior di latte, smoked salmon, arugula, wasabi mayonnaise	16
Raclette <i>Fior di Latte, Appenzeller Bergkäse, Raclettekäse, rote Zwiebeln, Essiggemüse als Beilage</i> Fior di latte, appenzeller mountain cheese, raclette cheese, red onions, with a side of pickled vegetables	15
Mon Amour <i>Tomaten San Marzano, Fior di Latte, Rucola, Prosciutto Crudo, Parmigiano Reggiano (gerne auch mit Bresaola DOP, statt Prosciutto Crudo)</i> San marzano tomatoes, fior di latte, arugula, Prosciutto Crudo, parmigiano reggiano (bresaola DOP instead of prosciutto crudo on request)	17
2 Hot 4 You <i>Tomaten San Marzano, Fior di Latte, Nduja, scharfe Salami, Chili</i> San marzano tomatoes, fior di latte, nduja, spicy salami, chilli	15



Dessert

Tres Leches - saftiger Biskuitkuchen, getränkt in drei Sorten Milch, Karamellglasur <i>Tres Leches - moist sponge cake soaked in three kinds of milk, caramel glaze</i>	8
Mango-Joghurt-Küchlein mit Limettensauce <i>Mango yogurt cake with lime sauce</i>	8
Schoko-Sahne-Schnitte mit frischen Beeren und Beerensoße <i>Chocolate Cream cake with fresh berries and berry sauce</i>	8
Affogato	7
Käsevariation mit Trockenobst und Feigensenf <i>Cheese Plate, dried fruit, fig mustard</i>	10

Süßwein

5 cl

Carmes de Rieussec Sauternes AC , Bordeaux, Frankreich	9
---	----------

Heiße Getränke

Espresso	3,5
Espresso Macchiato	4
Doppelter Espresso	5
Kaffee	3,5
Cappucino	4,8
Milchkaffee	4,9
Latte Macchiato	4,9



Spritz Collection

Hausgemachte Sangria <i>Homemade Sangria</i>	6,5
Bellini <i>Pfirsich, Prosecco</i>	9
Strawberry Mint <i>Erdbeere, Minze, Prosecco</i>	9
Lillet Wildberry <i>Lillet Blanc, Wildberry Tonic, Beeren</i>	8,5
Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco, Soda Wasser</i>	8,5
Campari Spritz <i>Campari, Prosecco, Soda Wasser</i>	8,5
Limoncello Spritz <i>Limoncello, Prosecco, Soda Wasser</i>	8,5

Alkoholfreie Spritz Collection

Bellini <i>light</i> <i>Pfirsich, Ginger Ale</i>	8
Strawberry Mint <i>light</i> <i>Erdbeere, Minze, Tonic Water</i>	8
Cranberry-Holunder Fizz <i>Cranberrysaft, Limettensaft, Holunder Sirup, Soda Wasser</i>	8
Hugo 0,0 % <i>Alkoholfreier Prosecco, Holunder Sirup, Minze, Limette</i>	8



Pre-dinner Cocktails

Americano Campari, Martini Rosso, Soda	10
Negroni Tanqueray Gin, Campari, Martini Rosso	12
Martini Dry Vodka oder Gin, Noilly Prat	12
Gimlet Vodka oder Gin, Cordial Lime	12
Manhattan Bourbon, Martini Rosso, Angostura	12

Aperitifs

4 cl

Campari	6
Soda/Orangensaft	7
Aperol	6
Martini Bianco / Rosso / Dry	6
Cynar	6
Pernod	6

Port & Sherry

5 cl

Barão de Vilar White Port	5
Barão de Vilar Tawny Port	5
Don Zoilo 12 Sherry Dry	7
Lustau „Los Arcos“ Sherry Medium	7
La Carma Oloroso Sherry Cream	7

Alkoholfrei

10 cl

Crodino	5
San Bitter	5
San Bitter Orange	7
San Bitter Tonic	7



Gin Selection

4 cl

Burgen Bio Dry Gin	9
Tanqueray Ten 43%	9
Bombay Sapphire 40%	7
Gin Mare 42,7%	10
Hendricks 44%	11
Mombasa 41,5%	10

Vodka

4 cl

Beluga	10
Belvedere	9
Smirnoff	8

Timeless Classics

Espresso Martini Vodka, Kahlua, Espresso	12
Bloody Mary Vodka, Tomatensaft, Worcester Sauce, Tabasco, Salz, Pfeffer	12
Moscow Mule Vodka, Limette, Ginger Beer	12
Dark `n` Stormy Havana 7, Limette, Ginger Beer	12
Whisky Sour Bourbon, Zitronensaft, Zucker, Eiweiß	12
Amaretto Sour Amaretto Disaronno, Zitronensaft, Orangensaft	12



Tequila

	2 cl	4 cl
Jose Cuervo Silver	4	7
Jose Cuervo Gold	4	7

Rum

	4 cl	Whisky Selection	4 cl
Havana Club 3 Y.O. 40% Cuba	7	Talisker 10 Y.O. 45,8% Isle of Skye	10
Havana Club 7 Y.O. 40% Cuba	9	Singleton 12 Y.O. 40% Speyside	12
Botucal Reserva Exclusiva 40% Venezuela	11	Bowmore 12 Y.O. 40% Islay	14
Don Papa Baroko 40% Philippinen	10	Lagavulin 16 Y.O. 43% Islay	14
El Pasador de Oro X.O. 40% Guatemala	15	Chivas Regal 12 Y.O. 40% Scotch Blended	9
Zacapa 23 Y.O. 40% Guatemala	17	Bushmills Black Bush 40% Irish	8

Cognac/ Calvados

	2 cl		
		Canadian Club 40%	7
		Jack Daniels Black Lable 40% Tennessee	8
		LindenGut Limited Edition 48% Bio Demeter Roggen Whisky	16
Henessy VS	9		
Calvados Dauphin	6		



Grappa

2 cl

Nonino Vendemmia 41%

6

Nonino Chardonnay 41%

7

Obst- und Kornbrand/ Eau de vie

2 cl

Roner Williams-Birne Reserve 42%

6

Bommerlunder Gold Aquavit

4

Linie Aquavit

4

Schlitzer Destillerie

4 cl

**Williams-Birne Brand
Milde Zwetschge
Milde Marille
Himbeergeist**

**Whisky Liqueur
Milde Nuss**

6

Liköre

4 cl

Hausgemachter Limoncello

6

Amaretto Disaronno

6

Baileys

6

Grand Marnier

7

Bitters

4 cl

Vecchio Amaro del Capo

6

Amaro Montenegro

6

Averna

6

Ramazotti

6

Fernet Branca/Menta

6



Bier vom Fass

	0,3 l	0,5 l
Hochstift Pils	3,5	4,9
Will-Hell	3,5	4,9
Pilgerstoff		5,4
Will-Bräu Hefeweizen		4,9

Flaschenbier

	0,33 l	0,5 l
Will-Bräu Kristall-Weizen		4,9
Will-Bräu Weizen Alkoholfrei		4,9
Hochstift Alkoholfrei	3,5	
Pilgerstöffchen alkoholfrei	3,5	
Original Bayerisch Malz	4	

Mineralwasser

	0,25 l	0,75 l
Rhön Sprudel <i>Naturell / Medium / Original</i>	3	7

Soft Drinks

	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola	3,5	4,8
Coca-Cola Zero	3,5	4,8
Fanta	3,5	4,8
Sprite	3,5	4,8
Schweppes Tonic Water	3,5	
Schweppes Ginger Ale	3,5	
Schweppes Bitter Lemon	3,5	

		0,33 l
Fuze Tea Zitrone / Pfrsich		4,5

	0,2 l	0,4 l
Verschiedene Säfte auch als Schorle	3,5	4,8



Weinkarte - Offenausschank

Schaumwein 0,15 l

Terre Nardin Prosecco Treviso DOC, *Veneto, Italien* 8

Terre Nardin Blanc de Blancs Millesimato Extra Dry, *Veneto, Italien* 8

Weißwein 0,2 l

Höffling Gutswein Bacchus, *halbtrocken, Franken, Deutschland* 7,5

Thorsten Krieger Grauburgunder, *Pfalz, Deutschland* 9

Buchmayer Grüner Veltliner, *Weinviertel, Österreich* 8,5

Antonio Fattori Sarah´s Lugana DOC, *Veneto, Italien* 10

Elégance Chardonnay Viognier Réserve IGP, *Languedoc-Rousillon, Frankreich* 8,5

Roséwein 0,2 l

Heinrich Gies Merlot Rosé, *Pfalz, Deutschland* 9

Rotwein 0,2 l

Vier Jahreszeiten Winzer Merlot QbA, *Pfalz, Deutschland* 8,5

Hauteval Vieilles Vignes Carignan, *Cave des Vignerons de Saint-Saturin, Langedoc, Frankreich* 9

Rubiolo, Montepulciano, d´Abruzzo DOC, *Toscana, Italien* 9

Collezione „2018“ Primitivo, *Puglia IGP, Italien* 9

Manz "Love" Cuvée Rot Edition Gourmetrebellen, *feinherb, Rheinhessen, Deutschland* 9



Champagner & Schaumwein	0,375 l	0,75 l
Kloster Eberbach Riesling Sekt Brut, <i>Rheingau, Deutschland</i>		35
Terre Nardin Prosecco Treviso DOC, <i>Veneto, Italien</i>		27
Ferrari Brut Trentodoc, <i>Trento, Italien</i>		45
Lo Sparviere Brut Rosé, <i>Franciacorta, Italien</i>		48
Laurent-Perrier La Cuvée Brut Champagner	55	105
Laurent-Perrier Brut Rosé Champagner		165
Ruinart Blanc de Blancs Champagner		185
Dom Pérignon Champagner		310



Weißwein

Deutschland

0,75 l

2024 Markus Schneider Grauburgunder, <i>Pfalz</i>	36
2023 Dr. Loosen Wehlener Sonnenuhr Riesling, <i>Mosel</i>	59
2024 Schloss Vollrads Riesling, <i>Rheingau</i>	34
2024 Georg Müller Viognier, <i>Rheingau</i>	35
2023 Schloss Proschwitz Weißburgunder, <i>Sachsen</i>	45

0,75 l

Frankreich

2023 Gitton Pere et Fils Pouilly-Fumé Les Bonnes Anguilles, <i>Loire</i>	52
2024 Henri Bourgeois Grand Réserve Sancerre AOC, <i>Loire</i>	47
2024 Domaine Durup Chablis Vieilles Vignes AOP, <i>Bourgogne</i>	44
2022 Louis Latour Puligny Montrachet 1 ^{er} Cru la Garenne AOC, <i>Bourgogne</i>	165

Italien

0,75 l

2024 Antonio Fattori Sarah's Lugana DOC, <i>Veneto</i>	36
2024 Pierpaolo Pecorani Chardonnay, <i>Friaul</i>	38
2024 Monserito Gavi DOCG, <i>Piemont</i>	40
2024 Cayega Roero Arneis DOCG, <i>Piemont</i>	38

Andere Länder

0,75 l

2024 Clos Henri Sauvignon Blanc Bio, <i>Marlborough, Neuseeland</i>	37
2024 Gotas de Mar Albariño, <i>Rias Baixas, Spanien</i>	40
2024 Techni Alipias Sauvignon Blanc-Assyrtiko, <i>Drama, Griechenland</i>	44



Roséwein 0,75 l

2024 Reichsrat von Buhl Bone Dry Rosé, <i>Pfalz, Deutschland</i>	38
2024 Château d'Esclans Whispering Angel AOP, <i>Côtes de Provence, Frankreich</i>	55
2024 Lumera Donnafugata, <i>Sizilien, Italien</i>	32

Rotwein

Deutschland 0,75 l

2024 Markus Schneider Black Print Cuvée, <i>Pfalz</i>	48
2023 Heger Merdinger Bühl Spätburgunder, <i>Baden</i>	33
2024 Manz „Love“ Cuvée Rot Edition Gourmetrebellen, <i>feinherb, Rheinhessen</i>	30

Frankreich 0,75 l

2023 Alain Jaume Grand Veneur Rouge AOC Bio, <i>Côtes du Rhône</i>	30
2022 Louis Latour Bourgogne Pinot Noir AOC, <i>Bourgogne</i>	44
2019 Château Batailley 5ème Grand Cru Classé Pauillac AOC, <i>Bordeaux</i>	100
2016 Château Beau-Site Cru Bourgeois St.- Estèphe AOC, <i>Bordeaux</i>	75

Italien 0,75 l

2024 Eisacktal Lagrein Alte Adige DOC, <i>Südtirol</i>	35
2019 Cascina Bordino Barbaresco Riserva DOCG, <i>Piemont</i>	88
2019 Bolla Amarone della Valpolicella DOCG, <i>Veneto</i>	60
2009 Podere la Vigna Brunello di Montalcino DOCG, <i>Toscana</i>	114
2019 Cascina Ferrero Barolo DOCG, <i>Piemont</i>	70
2018 Ornellaia Bolgheri Superiore, <i>Toscana</i>	320

Andere Länder 0,75 l

2023 Demuerte One Monastrell-Cabernet Sauvignon, <i>Yecla, Spanien</i>	38
2020 Agostino Crux Malbec, <i>Valley de Uco, Mendoza, Argentinien</i>	48
2020 Spier Creative Block No. 3, <i>Stellenbosch, Südafrika</i>	49
2024 Kurt Angerer Ried "Sand" Zweigelt, <i>Niederösterreich, Österreich</i>	65