



SUPPE & EINTOPF

immer dabei: hausgebackenes Pain Paillasse

- Hokkaido-Kürbis Cremesuppe** 5.90 €
Kürbiskerne | Kürbiskernöl
- Graupen-Spitzkohleintopf** 6.90 €
Speck | Petersilie

UNSERE QUICHE

immer dabei: ein kleiner Wildkräutersalat

- Quiche Lorraine** 8.00 €
Zwiebeln | Bacon
- Quiche Mediterran** 8.00 €
Spinat | Oliven | Feta

SALAT

- Herbstliche Blattsalate** 9.90 €
French Dressing | Sprossen | Croûtons | Granatapfelkerne
- Caesar Salad** 9.90 €
Romana Salat | Caesar Dressing
Grana Padano | Croûtons | Bacon
- Blattsalate oder Caesar Salad optional mit:**
- ... gebratenen Champignons 12.90 €
 - ... gratiniertem Ziegenkäse & Honig 13.90 €
 - ... gebratener Maishähnchenbrust 16.60 €

VORSPEISEN

- Gebackene Rote Beete** 10.50 €
Quinoa | Pinienkerne | Apfel | Balsamico
- Tatar vom Rinderfilet** 15.90 €
gesalzene Butter | Sauerteigbrot | Wildkräutersalat

PASTA

- Kürbis Agnolotti** 14.50 €
Eingelegter Kürbis | Weißweinsauce | Grana Padano
- Spaghetti** 16.90 €
3 Seawater Garnelen | junger Spinat |
Kirschtomaten | Grana Padano

HAUPTGERICHTE

- Gebackener Hokkaidokürbis** 15.90 €
Sushi-Ingwer | Belugalinsen | Pimentschaum
- Vitello Burger** 16.90 €
Kalbsfleisch-Patty | Thunfisch-Sauce |
Cheddar | Romanaherzen | Fritten
- Wiener Schnitzel vom Kalb** 19.90 €
Kartoffel-Gurken-Salat | Liebstöckl | Preiselbeeren
- Wildschweinragout** 20.90 €
Wirsing | Serviettenknödel | Preiselbeeren
- Zanderfilet** 21.90 €
Fregola Sarda | Pastinaken | Oliven

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- Bandnudeln** 5.00 €
Tomaten-Sauce | Grana Padano
- Fischstäbchen** 5.50 €
Fritten | kleiner Salat | Zitrone
- Pasta á la Bolognese** 6.00 €
- Fritten rot&weiß** 3.90 €

ZUM WEIN

- Hausgemachtes Pastrami & Ziegenkäse**
marinierte grüne und schwarze Oliven |
Rauchpaprika Aioli | hausgebackenes Pain Paillasse
- ... für eine Person 9.90 €
 - ... für zwei Personen 15.90 €

DESSERT

- Quarkmousse** 7.50 €
Zwetschgenröster
- Creme Catalana** 8.50 €
Zimt | Orange | Muskat | Joghurt

EIS

- Eissorte | Preis pro Kugel** 1.50 €
Vanille | Schoko | Haselnuss

GENIESSER-MENÜ

DIENSTAG BIS SAMSTAG

18 - 21 UHR

VORSPEISE:

Gebeizter Lachs / Rauchforellenmousse /
Nussbuttermayo / Gelbe Bete / Dill

ZWISCHENGANG:

Pilzessenz / Brunoise / Kräuter

HAUPTGANG:

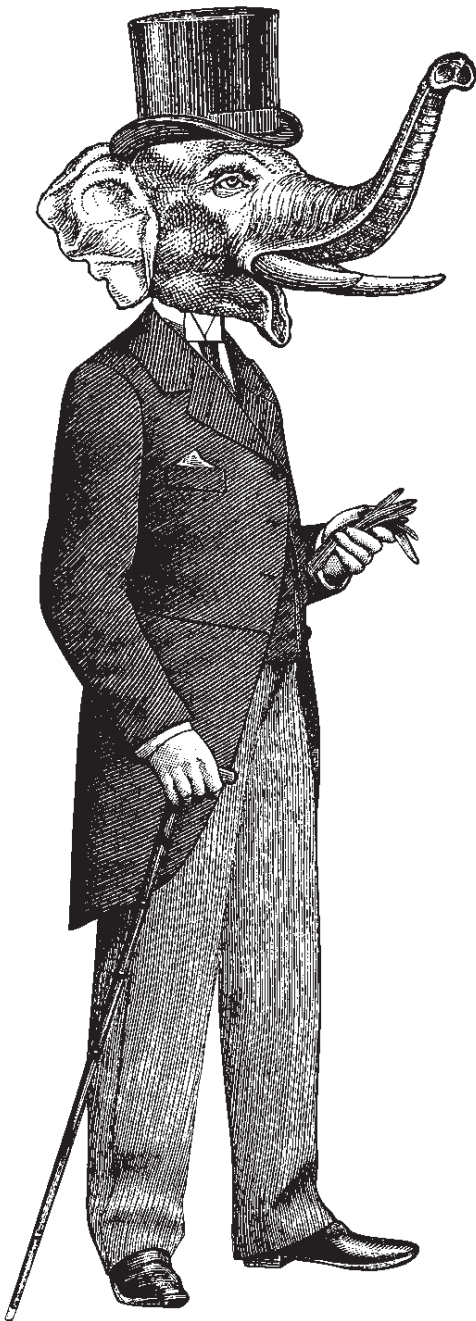
Geschmorte Ochsenbacke
/ Rahm-Wirsing / Brotknödel

DESSERT:

Schokoladen-Nougatespuma / Apfel / Zimt / Meringue

3-Gang: 31 €

4-Gang: 36 €





HEISSE SPEZIALITÄTEN

Espresso	2.10 €
Espresso doppio	3.10 €
Cappuccino	2.90 €
Latte Macchiato	3.30 €
Café Creme	2.60 €
Chai Latte - Thai Spices	3.50 €
Heißer Ingwer	4.00 €
Heiße Pfefferminze	4.00 €
Schokolade	3.50 €
Schokolade mit Sahne	4.00 €

TEESPEZIALITÄTEN | 0.40 l

Darjeeling 1st Flush	4.20 €
Earl Grey - Tippy Golden	4.20 €
Weißer Tee - Pu Er Bai Ya	4.20 €
Grüner Tee - Darjeeling	4.20 €
Rooibos-Orange	4.20 €
Kräutertee - Verbena	4.20 €
Kräutertee - Pure Prana	4.20 €
Früchtetee - Sweet Berries	4.20 €

WASSER

Taunusquelle	
medium naturell 0.25 l	2.60 €
medium naturell 0.75 l	6.90 €

SOFTGETRÄNKE

Afri Cola Afri Cola zuckerfrei	2.90 €
Bluna Zitrone Bluna Orange	2.90 €
Schweppes	
Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale	2.90 €

SÄFTE

aus dem Hause Van Nahmen 0.2 l	3.00 €	
Apfelsaft naturtrüb		
Orangensaft		
Rhabarber Nektar		
Sauerkirschschaft		
Johannisbeer Nektar		
Maracujanektar		
jede o.g. Sorte auch als Schorle		
0.20 l	0.30 l	0.40 l
2.60 €	3.60 €	4.30 €

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Limette-Ingwer 0.40 l	4.00 €
Orange-Lavendel 0.40 l	4.00 €

BIER VOM FASS

Reissdorf Kölsch (0.25 l 0.4 l)	2.60 € 3.90 €
Radeberger Pilsner (0.25 l 0.4 l)	2.60 € 3.90 €

BIER AUS DER FLASCHE

Andechs Weissbier hell 0.5 l	4.50 €
Andechs Weissbier hell alkoholfrei 0.5 l	4.50 €
Jever Fun alkoholfrei 0.33 l	3.00 €

APERITIF

Campari Soda Campari Orange	6.50 €
<i>Sodawasser / Orangensaft, 6cl Campari</i>	
Hugo	7.50 €
<i>Schloss Vaux, Minze, Sodawasser, Holunderblütensirup</i>	
Aperol Spritz	7.50 €
<i>6cl Aperol, Sodawasser, Schloss Vaux</i>	
NEES-Spritz	7.50 €
<i>2cl Limetten-Ingwer oder Orangen-Lavendel-Sirup, Schloss Vaux</i>	
Rosiger Lillet	8.50 €
<i>5cl Lillet, Limette, Wild Berry Tonic, Sekt</i>	

GIN 4cl

Wahlweise mit Tonic water, Bitter lemon, oder Ginger Ale

Tanqueray London dry Gin (47.3%)	9.00 €
Siegfried Rheinland Dry Gin (41%)	10.00 €
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin (47%)	10.50 €
Hendricks Dry Gin (44%)	10.50 €

SPARKLING

	0.1 l	0.2 l	0.75 l
Schloss Vaux, Le Petit Vaux, Sekt	5.00 €		30.00 €
Champagner Louis Roederer Brut Premier			64.00 €

OFFENE WEINE

weiß

Tobias Knewitz	3.70 €	6.90 €	25.50 €
<i>Weißburgunder, Rheinhessen, 2018</i>			
Sauvignon Blanc	3.90 €	7.30 €	27.00 €
<i>Domaine Octavie, Val de Loire, 2018</i>			
Maximin Grünhaus	3.70 €	6.90 €	25.50 €
<i>Riesling feinherb, Ruwer, 2017</i>			
Dr. Wehrheim	3.90 €	7.30 €	27.00 €
<i>Grauburgunder Buntsücker, Pfalz, 2018</i>			
Joh. Baptiste Schäfer	3.50 €	6.50 €	24.00 €
<i>Schäferstündchen, Riesling / Silvaner & Scheurebe, Nahe, 2018</i>			

rot

Mariana Tinto	3.50 €	6.50 €	24.00 €
<i>Herdado de Rocim, 2017</i>			
Markus Schneider	3.90 €	7.30 €	27.00 €
<i>Ursprung, Pfalz, 2016</i>			

rosé

Terre du Midi	3.50 €	6.90 €	25.50 €
<i>Rosé Grenache, Syrah, 2019</i>			