

# Abendkarte





## Vorspeisen

### **Baguette & Bio-Kastenbrot (für zwei)**

Aufgeschlagene Butter mit Mönchspfeffer,  
Schnittlauch und Zitrone

**2,50 €**

### **Salatherzen**

Caesar Dressing | gepickelte Quitten | Kirschtomaten |  
Croûtons | Parmigiano Reggiano | Pancetta

**14,00 €**

- Wilde Rotschwanzgarnele stck. **+ 4,50 €**
- Halbe gegrillte Bio Avocado **+ 4,00 €**
- Gegrillte Brust vom Schwarzfederhuhn **+ 15,00 €**

### **Knuspriger Ikejime Lachs**

Gurken Sud | gepickelter Baby Mais | Ingwer Cracker |  
Jalapeno-Petersilien | Crème | Rockshive Kresse

**17,00 €**

### **Glasierter Kalbsbries**

Weißes Bohnenpüree | süß-saure Schalotten | Togarashi |  
Röstzwiebelerde | Sesam

**15,00 €**

### **Geschmorter Hokkaido Kürbis**

Kürbiskerncreme | fermentierter Wirsing | Mole | Bombay  
Gin Gel | karamellierte Cashewkerne

**13,00 €**

### **Süßkartoffelsuppe**

Süßkartoffelchips | Kaffir Limetten Öl | Radieschenkresse

**11,00 €**

Gebratene Chorizo stck. **+4,00 €**

## Winter Special

### **Geschmorte Backe vom Weideochsen**

Gepickelte Radieschen | Pastinakenchips | Risotto a la  
Meenzer Spundekäs | Petersilienöl

**35,00 €**



## Hauptgänge

### **Hausgemachte Taglierini**

Wilde Rotschwanzgarnelen | Kirschtomaten | Safran | Rahm |  
Parmegiano Reggiano | Bottarga di Muggine

**30,00 €**

### **Gegrilltes Seeteufelfilet**

Grüne Bohnen | Rote Bete | Peterwurzepüree |  
Räucherschaum

**34,00 €**

### **Rosa gegrillte Barbarie Flugentenbrust**

Apfel-Cassis Rotkohl | Kartoffelknödel | Petersilie |  
Knödelschmelz | Cranberry-Jus

**33,00 €**

### **Sous Vide gegarter Winterspargel**

Winterspargelcrème | Baby Möhren | Tabouleh | Koriander |  
Ras el hanout Espuma

**28,00 €**

Gegrilltes Schwarzfederhuhn **+15,00 €**

### **US Beef Flank Steak**

Grillgemüse | Rote Zwiebel Cracker | Trüffeljus

**38,00 €**

### **Atlantik Steinbutt**

Grillgemüse | Rote Zwiebel Cracker | Trüffelschaum

**38,00 €**

### **Wählen Sie Ihre Beilagen zum Steak & Steinbutt**

Winterspargel | Grüne Bohnen | Peterwurzepüree |  
Kartoffelknödel | Amazing Fries | Mini Caesar Salad

**je 4,50 €**

Geschmorter Hokkaido Kürbis mit Mole **+5,00 €**



## Der Süße Abschluss

### **Vegane Apfeltarte**

Apfel-Ingwer Chutney | gepickelte Peperoni |  
Grünes Apfelsorbet

**11,00 €**

### **Zwetschgen Crumble**

Sorbet und Gel von der Zwetschge Beeren

**13,50 €**

### **Crème Brûlée**

Spekulatius Eiscreme | Beeren | Minze

**12,00 €**

### **Sorbets & Eiscreme**

Grünes Apfelsorbet  
Zwetschgensorbet  
Bourbon Vanilleeis  
Valrhona Schokoladeneis

**Drei zur Wahl 9,00 €**

### **Käse**

Queso Marojejo | Feigenbrot | Feigenchutney | Trauben

**14,00 €**

## Dessert Experience

### **Mach die Welt, wie sie Dir gefällt!**

Crème Brûlée | Zwetschgen crumble | Apfeltarte | Apfel  
Ingwer Chutney | Bourbon Vanilleeis | Beeren

als Variation zum Teilen **29,00 €**

# Abendkarte



## Getränke

### Kaffeespezialitäten

Espresso	2,90 €
Espresso Doppio	3,90 €
Café Americano	2,90 €
Latte Macchiato	3,90 €
Cappuccino	3,90 €
Milchkaffee	3,90 €
Heisse Schokolade	3,90 €

### Digestifs

Lustau Brandy Solera 4cl	8,00 €
Cognac Park Mizunara Japanese Oak 4cl	14,00 €
De Luze VSOP Cognac 4cl	9,00 €
Limoncello 4cl	5,50 €
Averna 4cl	4,90 €
Mutters bester Tropfen 4cl	3,90 €

### Feinbrennerei Prinz

Alte Haselnuss 2cl	4,50 €
Alte Marille 2cl	4,50 €
Alte Waldhimbeere 2cl	4,50 €
Strauch Vinyac Tresterbrand 2cl	6,90 €

### Aperitifs, Spritzes & Longdrinks

Aperol Spritz	7,50 €
Limali Mainz Spritz	8,00 €
Vincent Spritz - (Alkoholfrei)	8,00 €
Lillet Wild Berry	7,50 €
Vodka Soda	7,50 €
Campari Soda oder Orange	7,00 €
Vibrante Martini	6,00 €
Belsazar Rosé Tonic <sup>5)</sup>	7,50 €
Negroni	10,00 €

# Abendkarte



## Gin Bibliothek (je 4cl)

Gordon's London Dry Gin	8,00 €
Humboldt Freigeist Gin (Alkoholfrei)	8,50 €
Bombay Sapphire Gin	9,50 €
Gin Mare Mediterranean Gin	12,00 €
Hendrick's Gin	12,00 €
The Botanist 22 Islay Gin	13,00 €

## Wahlweise (mit 0,2l)

Goldberg Tonic Water <sup>5)</sup>	
Goldberg Mediterranean Tonic Water <sup>5)</sup>	

## Selters Mineralwasser

Classic   Medium   Naturell	
Fl. 0,25l	3,20 €
Fl. 0,75l	7,80 €

## Softgetränke

Pepsi <sup>1) 4) 6)</sup>	0,2l   3,40 €
Pepsi Max <sup>1) 3) 4) 6)</sup>	0,2l   3,40 €
Seven Up	0,2l   3,40 €
Mirinda <sup>1) 2)</sup>	0,2l   3,40 €
Schwipp Schwapp <sup>1) 6)</sup>	0,33l   4,80 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>2) 5)</sup>	0,2l   3,80 €
Goldberg Ginger Beer	0,2l   3,80 €
Tomas Henry Pink Grapefruit <sup>1) 2)</sup>	0,2l   4,20 €

## Säfte & Schorlen 0,3l

Apfel	4,00 €
Orange	4,00 €
Maracuja	4,00 €
Johannisbeere	4,00 €
Cranberry	4,00 €
Pink Grapefruit	4,00 €
Multivitamin	4,00 €

## Adam & Eden

Homemade Ice Tea	5,00 €
Homemade Lemonade	5,50 €

## Weingut Gröhl

Traubensaftschrole 0,4l <sup>2)</sup>	4,80 €
---------------------------------------	--------

# Abendkarte



## **Biere**

Radeberger Pils vom Fass

**0,3l | 3,90 €**  
**0,5l | 5,90 €**

Radeberger Alkoholfrei

**0,33l | 3,90 €**

Allgäuer Büble Edelweißbier

**0,5l | 4,90 €**

Allgäuer Büble Alkoholfrei

**0,5l | 4,90 €**

## **Regionale Biere**

Eulchen Helles vom Fass

**0,3l | 4,90 €**  
**0,5l | 6,90 €**

Eulchen Märzen

**0,33l | 5,90 €**

## **Brotzeit zum Bier?**

### **Dreierlei Bio Kastenbrot mit Salzbutter &**

Emmentaler | Radieschensprossen | Gouda | Salatherzen |  
Avocado | Petersilie

**16,00 €**

### **Dreierlei geröstetes Baquette mit Salzbutter &**

Serrano Schinken | Cornichons | Mainzer Kochschinken |  
Radieschensprossen | Luftgetrocknete Salami | Paprika

**16,00 €**

# Abendkarte



## Weine

### Weisswein

**Riesling**                      0,1l                      0,2l                      Fl.

**Weingut Weyer**                      4,00 €                      6,00 €  
Riesling 1.0

**Weingut**  
**Gunderloch**                      6,00 €                      11,00 €                      39,00 €  
Jean Baptiste  
Riesling Kabinett

**Weingut Spiess**                      6,00 €                      10,00 €                      35,00 €  
Riesling Kalkmergel

**Weingut St. Antony**                      5,00 €                      9,00 €                      31,00 €  
Rotschiefer Riesling  
VDP

**Sauvignon Blanc**                      0,1l                      0,2l                      Fl.

**Weingut**  
**Gunderloch**                      6,00 €                      11,00 €                      39,00 €  
Sauvignon Blanc  
VDP

**Weingut Gröhl**                      5,00 €                      9,00 €                      31,00 €  
Sauvignon Blanc

**Weingut Zehe-Clauss**                      7,00 €                      12,00 €                      43,00 €  
Sauvignon Blanc



# Abendkarte



<b>Grauburgunder</b>	<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>	<b>Fl.</b>
<b>Weingut Gunderloch</b> Grauburgunder VDP	<b>5,50 €</b>	<b>10,00 €</b>	<b>32,00 €</b>
<b>Weingut Manz</b> Kalkstein Grauburgunder	<b>6,00 €</b>	<b>11,00 €</b>	<b>39,00 €</b>
<b>Weingut Braunewell</b> Essenheim Grauburgunder	<b>6,00 €</b>	<b>11,00 €</b>	<b>39,00 €</b>

## **Weintasting mit drei Weinen 0,1l**

Dreierlei Riesling	<b>15,00 €</b>
Dreierlei Sauvignon Blanc	<b>15,00 €</b>
Dreierlei Grauburgunder	<b>15,00 €</b>
Dreierlei Rosé	<b>15,00 €</b>
Dreierlei Gemischt	<b>15,00 €</b>

**Rieslingschorle 0,4l** **5,50 €**

## **Tapas zum Wein**

Wilde Argentinische Rotschwanzgarnele  
Chorizo  
Serrano Schinken  
Queso Marojejo & Feigenchutney  
Mini Kürbis Cappuccino  
Gepickelte Radieschen  
Gegrillte Rote Bete  
Sautierter Winterspargel  
Manchego mit Peperoni, Koriander & Olivenöl  
Marinierte Oliven  
Peterwurz Dip

**Wähle drei Tapas nach Deinem Geschmack**  
**12,00 €**

# Abendkarte



<b>Leicht, Duftig, Würzig</b>	<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>	<b>Fl.</b>
<b>Weingut Zehe- Claus</b> Weißburgunder	<b>4,00 €</b>	<b>7,00 €</b>	<b>24,00 €</b>
<b>Weingut Flick</b> Alexander Chardonnay	<b>4,00 €</b>	<b>8,00 €</b>	<b>28,00 €</b>
<b>Weingut Becker</b> Grüner Veltliner	<b>5,00 €</b>	<b>9,00 €</b>	<b>31,00 €</b>
<b>Rosé</b>	<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>	<b>Fl.</b>
<b>Weingut St. Antony</b> "Wunderschön" Rosé	<b>4,00 €</b>	<b>7,00 €</b>	<b>24,00 €</b>
<b>Weingut Braunewell</b> Sommer Rosé	<b>4,00 €</b>	<b>8,00 €</b>	<b>28,00 €</b>
<b>Weingut Jung</b> Joker Rosé Feinherb VDP	<b>5,00 €</b>	<b>9,00 €</b>	<b>31,00 €</b>
<b>Schaumwein</b>		<b>0,1l</b>	<b>Fl.</b>
<b>Weingut Gröhl Rheinhessen</b> Sekt Cuvée Pure Brut Nature	<b>7,00 €</b>		<b>50,00 €</b>
<b>Weingut Sacchetto Mille Bolle</b> Millesimato Extra dry Spumante Veneto Italien	<b>6,00 €</b>		<b>43,00 €</b>
<b>Weingut Braunewell</b> Secco Rheinhessen Sektmanufaktur Strauch	<b>5,00 €</b>		<b>36,00 €</b>
Rheinhessen Rosé Pur Cuvée Alkoholfrei <b>Fl. 0,375l</b>			<b>25,00 €</b>

# Abendkarte



<b>Rotwein</b>	<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>	<b>Fl.</b>
<b>Weingut Jung</b> Spätburgunder Tradition VDP	<b>6,00 €</b>	<b>10,00 €</b>	<b>35,00 €</b>
<b>Weingut Tormaresca</b> Neprica Primitivo Puglia I.G.T	<b>6,00 €</b>	<b>11,00 €</b>	<b>39,00 €</b>
<b>Weingut Bodegas</b> <b>Muriel</b> Rioja Crianza D.O.C.	<b>7,00 €</b>	<b>12,00 €</b>	<b>43,00 €</b>
<b>Weingut Casa</b> <b>Vinicola Botter</b> Gran Passione Veneto I.G.T	<b>5,00 €</b>	<b>9,00 €</b>	<b>31,00 €</b>
Château Roc de Levraut Bordeaux	<b>6,00 €</b>	<b>10,00 €</b>	<b>35,00 €</b>

## **Wine of the Moment**

Wir bieten Dir die Möglichkeit  
exklusive Tropfen in einem wechselnden Angebot  
zuprobieren, sprich uns an

## **Tagespreis**

## Cocktails

<b>Perfect Paloma</b> Tequila   Limette   Pampelmuse   Soda	<b>13,00 €</b>
<b>Espresso Martini</b> Vodka   Kaffeelikör   Vanille   Espresso	<b>14,00 €</b>
<b>Humuhumunukunukuapua'a</b> Gin   Limette   Ananas   Mandel   Enzian	<b>14,00 €</b>
<b>Pornstar Martini</b> Vodka   Vanille   Maracuja	<b>14,00 €</b>

# Abendkarte



## Mocktails (Alkoholfrei)

### **Pink Garden**

Martini alkoholfrei | Pink Grapefruit |  
Ginger Beer

**8,00 €**

### **Mojito Zero**

Limette | Minze | Rohrzucker | Soda

**9,00 €**

### **Rotkäppchen**

Kokosnuss | Erdbeere | Zitrone | Ananas |  
Orange

**10,00 €**

### **Eden Fizz**

Gin alkoholfrei | Limette | Kokosnuss |  
Soda

**10,00 €**