

WEIN

WEISSWEIN OFFEN

1 – 2024 RIESLING TROCKEN

Weingut M. Molitor · Mosel · Deutschland

16,50 / 50,00

2 – 2024 GRAUBURGUNDER TROCKEN

Weingut M. Schneider · Pfalz · Deutschland

16,50 / 50,00

3 – 2024 CHARDONNAY

Vignobles Berthier · Frankreich

14,00 / 40,00

4 – 2024 SANCERRE ‚LA VENDANGETTE‘

Domaine La Croix-Canat · Loire · Frankreich

21,00 / 73,00

5 – 2023 PINOT GRIGIO ‚VIGNETO CAM PO DI GELSI‘

Tenute Arnaces · Venetien · Italien

12,50 / 35,00

6 – 2024 LUGANA ‚FELUGAN‘

Cascina Feliciano · Lombardei · Italien

15,50 / 45,00

7 – 2024 VERDEJO

José Pariente · Rueda · Spanien

19,00 / 65,00



ROTWEIN OFFEN

1 – 2022 SPÄTBURGUNDER ‚HEUCHELHEIMER HERRENPFAD‘ TROCKEN

Weingut Hohlreiter · Pfalz · Deutschland

19,00 / 65,00

2 – 2022 ‚LA TRINITÉ‘

Borie Manoux · Brodeaux · Frankreich

23,50 / 75,00

3 – 2023 MERLOT ‚LA CIRCULADE‘

Domaine Bassac · Languedoc · Frankreich

15,50 / 45,00

4 – 2024 PRIMITIVO APPASSIMENTO ‚TANK 32‘

Camivini · Apulien · Italien

15,50 / 45,00

5 – 2020 NERO D’AVOLA ‚CARTAGHO‘

Mandrarossa · Sizilien · Italien

23,50 / 75,00

6 – 2021 RIOJA CRIANZA

7 Siete Castillos · Rioja · Spanien

15,50 / 45,00

7 – 2017 RIOJA GRAN RESERVA

Conde Valdemar · Rioja · Spanien

24,50 / 80,00

ROSÉWEIN OFFEN

8 – 2024 PINOT NOIR ROSÉ

Weingut Dreissigacker · Rheinhessen · Deutschland

17,50 / 55,00

Fragen Sie bei Interesse
auch nach unserer
umfangreichen Weinkarte.

PROSECCO CHAMPAGNER

1 – CONCA D’ORO PROSECCO

0,1L 14,00

0,75l 75,00

2 – MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT

0,1L 22,00

0,75l 165,00

3 – MOËT & CHANDON ROSÉ IMPERIAL

0,1L 27,00

0,75l 185,00

4 – CHARLES HEIDSIECK BRUT RESERVÉ

0,1L 22,00

0,75l 165,00

5 – CHARLES HEIDSIECK ROSÉ BRUT RESERVÉ

0,1L 27,00

0,75l 185,00

APERITIF

6 – APEROL SPRITZ 16,00

7 – CAMPARI ORANGE | SODA 16,00

8 – LILLET WILDBERRY 16,00

9 – HUGO 16,00

10 – FRANK’S SPRITZ 18,00

11 – ITALICUS SPRITZ 16,00

12 – KIR ROYAL 22,00

BIER

1 – PREUSSEN PILS 0,3l 6,50

2 – FÜCHSCHEN ALT 0,25l 5,50

3 – STAUDER ALKOHOLFREI 0,33l 5,00

4 – ERDINGER 0,5l
WEISSBIER 7,00

WEISSBIER ALKOHOLFREI 7,00



SOFTDRINKS

5 – KARAFFE NORDAQ 0,75l	
STILL	7,50
SPRUDEL	8,00
6 – TAUNUS QUELLE 0,25l	
STILL	5,00
MEDIUM	5,00
7 – TAUNUS QUELLE 0,75l	
STILL	10,00
MEDIUM	10,00
8 – COCA COLA ZERO 0,2l	6,50
9 – FANTA 0,2l	6,50
10 – SPRITE 0,2l	6,50
11 – SÄFTE 0,2l	
ORANGENSAFT	5,00
MARACUJASAFT	5,00
APFELSAFT	5,00
CRANBERRY	5,00
ANANASSAFT	5,00
12 – FEVER TREE 0,2l	
BITTER LEMON	6,50
WILD BERRY	6,50
GINGER ALE	6,50
INDIAN TONIC	6,50
MEDITERRANEAN TONIC	6,50

HEISSGETRÄNKE

1 – CAFÉ CREMA	5,50
2 – ESPRESSO	5,00
3 – ESPRESSO DOPPIO	6,00
4 – ESPRESSO MACCHIATO	5,50
5 – CAPPUCCINO	6,50
6 – LATTE MACCHIATO	7,50

SPEISEN

VORSPEISEN

1 – BAGUETTE	
Butter	3,50
2 – TAGESSUPPE	
nach Wahl des Küchenchefs	9,50
3 – BOUILLABAISSE	
Reichhaltiger südfranzösischer Fischeintopf	16,50
4 – GANZER KOPFSALAT	
Yuzu-Vinaigrette • Kerne • Radieschen • Schnittlauch	14,00
5 – FELSENAUSTER	
Fin de Claire	5,00 Stk. 28,00 1/2 Dutzend
6 – JAKOBSMUSCHELN	
Inca-Tomate • Basilikum	19,00

8 – SALADE NICOISE	
Gegrillter Thunfisch • La Ratte • Toulouser Tomate • Kalamata • Ei	22,00
9 – ENTRECÔTE (220 GR.)	
Pommes Frites • Salat • Chimichurri	28,00
10 – TATAR VOM RIND (200 GR.)	
Senfkaviar • Pommes Frites	28,00
11 – MIESEMUSCHELN	
Wurzelgemüse	19,00

DESSERT

12 – BROWNIE	
Rahmeis • Nüsse • Beeren	9,00
13 – SORBET	
	5,00
14 – FRANK'S BRICKS	
	6,00

HAUPTGERICHTE

7 – BÄRLAUCHRISOTTO	
Weißer Spargel • Toulouser Tomaten	24,00

