

### **Vorspeisen:**

- Gemischter Salat / Croûtons 9,-
- Burrata / Cherry Roma Tomaten / Rucola 15,-
- Gelbschwanzmakrele / Buttermilch / Erbsen / Dill 19,-
- Rinder Tataki / Ponzu / Grüne Bohnen 20,-
- Italienische Vorspeisenvariation 18,- ( 34,- )

### **Suppen:**

- Spargelcremesuppe / Krabben / Croûtons 13,-
- Ligurischer Fischeintopf / Garnele / Fenchel / Oliven ( 23,- ) 36,-

### **Pasta:**

- Steinpilzravioli / Pilzsud / Parmesan / Nussbutter ( 22,- ) 32,-
- Chitarra / Krabben / Bisque / Schnittlauch (24,-) 34,-

### **Hauptgänge:**

- Gerste / Appenzeller / Schalotten / Kopfsalat 26,-
- Grüner Spargel / Weiße Bohnen / Grüne Bohnen / Estragon 29,-
- Wolfsbarsch / Jus / Sellerie / Kräuter 37,-
- Wiener Schnitzel / Kartoffel-Gurkensalat 32,-
- Roastbeef / Bratkartoffeln / Remoulade / Salat 31,-

### **Dessert:**

- Cheesecakecreme / Gerste / Karamell / Himbeere 12,-
- Mangosorbet / Ananas / Kokos 13,-
- Käse / Butter / Sauerteigbrot
- Sorbet / Crémant 11,-

## **MONTAG & DIENSTAG RUHETAG**

Liebe Gäste!

Zusätzlich zu dieser Karte bieten wir Ihnen mittags in der Zeit von Mittwoch - Freitag einen wechselnden Mittagstisch zum Preis von € 25,- an.

### **Saison-Empfehlung**

Frischer Heidespargel / Hollandaise / Butterkartoffeln 28,-

mit Katenschinken 34,-

mit Räucherlachs 34,-

mit Wiener Schnitzel 38,-

### **Weinempfehlung zum Spargel**

#### **2024 Grüner Veltliner classic**

Winzer Krems, Qualitätswein, Niederösterreich

0,2 8,- / 0,75 30,-

#### **2021 Barbera d'Asti**

Franco Francesco, Piemont D.O.C.

0,75l 36,-

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien  
sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an!

**Offene Weiß-und Roséweine** 0,2l 0,75l

---

**2022 Riesling**

Von Winning, Deidesheim, Pfalz 10,- 34,50

**2024 Grauer Burgunder**

Schneider / Pfaffmann, Pfalz 9,- 31,-

**2024 Weißer Burgunder**

Schneider / Pfaffmann, Pfalz 9,- 31,-

**2024 Grüner Veltliner Classic**

Winzer Krems, QW, Niederösterreich 8,- 30,-

**2024 \*1625\* Rosé**

Weingut Gröhl, Rhenheissen 9,- 31,-

**Flaschenweine Weiß & Rosé**

---

**2025 \*Wolf Birkweiler**

Grauer Burgunder, vom Kalkstein, Pfalz 31,-

**2024 Gemischter Satz \*Harmonie\***

Pfaffl, Niederösterreich, 31,-

**2024 \*Greyrock\***

Marlborough, Neuseeland, Sauvignon Blanc 34,50

**2023 Chablis**

Domaine le Verger, A.O.P. Chardonnay 49,-

**2022 \*Wehlener Sonnenuhr\* Großes Gewächs**

Riesling, Dr. Loosen, Pfalz 81,-

---

**Offene Rotweine** **0,2l 0,75l****2022 \*Antica Sala\* Montepulciano d` Abruzzo**

Sensi Vigne e Vini Srl, Lamporecchio 9,- 33,50

**2023 \*Antica Sala\* Chianti**

Sensi Vigne e Vini Srl, Lamporecchio 9,- 33,50

**2022 \*Wildromantik\***

Nägelsörst 1268, Ortenau, Baden, Pinot Noir 9,- 33,50

**2023 \*Chiave d'Oro\***

Primitivo, Ionis, Puglia 9,- 33,50

**2020 Yllera**Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Garnacha,  
Crianza, Castilla y León, Doppelmagnum 11,-**2023 Château Bel Air**De Perigal, Bordeaux,  
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot 8,- 29,-

---

**Flaschenweine Rot**

---

**2024 \*Big Game\***

Malbec, Mendoza, Argentina 31,-

**2023 Reserva Tinto**

Dorina Lindemann, Alentejo, Portugal 31,-

**2021 \*El Coto\***

Tempranillo, Crianza, Rioja, Spanien 34,-

**2019 Barolo Riserva**

Novello, Italien, Nebbiolo 63,-

**2020 \*Kaapzicht\***

Stellenbosch, Bottelary Hills Estate Blend, Südafrika 49,-

Alle Weine und Schaumweine enthalten Sulfite.

**Liebe Gäste!****Sollte der angegebene Jahrgang nicht mehr vorrätig sein, servieren wir den Folgejahrgang.**