



Hausgemachte Aperitifs

Amber Moon Hokkaido-Kürbis, Passionsfrucht, Prosecco	9
Raspberry-Ginger Himbeeren, Ingwer, Prosecco	9
White Pearl Williams-Christ Birne, Estragon, Prosecco	9

Trandy Empfehlung

Autumn Aperol Spritz Aperol mit Zimt und Anis infusiert, Apfelwein, Prosecco	9
Winter Margarita Tequila, Cointreau, Limettensaft, Cocos	10,5

Alkoholfreie Spritz Collection

Amber Moon <i>light</i> Hokkaido-Kürbis, Passionsfrucht, Crodino	8
Raspberry-Ginger <i>light</i> Himbeeren, Ingwer, Thomas Henry Tonic Water	8
White Pearl <i>light</i> Williams-Christ Birne, Estragon, Ginger Ale	8
Cranberry-Holunder Fizz Cranberrysaft, Limettensaft, Holunder Sirup, Soda Wasser	8



Vorspeisen

Gebackene Spitzpaprika in traditioneller Schmand-Soße nach Balkan-Art Baked sweet peppers in traditional balkan-style sour cream sauce	9
„Nest“ – Strohkartoffeln, Erbsenpüree, Rucola, Wachtelei, Trüffel „Nest“ – crispy potato straws, green pea puree, arugula, quail egg, truffle	13,5
Spanische Garnelen in Knoblauch-Tomatenöl Spanish-style Garlic Shrimp in garlic-tomato oil	12,5
Jakobsmuscheln, Petersilienwurzel, Petersilien Öl, Weißweinsauce Scallops, parsley root, parsley oil, white wine sauce	14,5
Belgisches Rindertatar mit klassischen Beilagen Traditional recipe Belgian beef tartare	17
Hausgemachte Hühnerleber Pate, Zwiebelkonfitüre, Johannisbeeren Homemade chicken liver pâté, red onion jam, currants	7,5

Salate

Bulgarischer Schopska Salat – Tomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebeln, bulgarische Schafskäse Bulgarian Shopska Salad – tomatoes, cucumbers, peppers, red onions, bulgarian sheep milk cheese	8,5
Italienischer Brotsalat – Brotwürfel, Kirschtomaten, Kapern, rote Zwiebeln, Basilikum dressing Pinienkerne Italian-Style Bread Salad – croutons, cherry tomatoes, capers, onions, basil dressing, pine nuts	10,5
Rucola Salat - Gorgonzola, Kirschtomaten, Walnüsse, Honig-Senf-Dressing Arugula Salad – gorgonzola, cherry tomatoes, walnuts, honey mustard dressing	12,5
Knackiger grüner Salat mit Hähnchenbrust Green salad with chicken breast	15,5



Suppen

Suppe à la Chef – Empfehlung von unserem Küchenchef **8,5**
Chef's soup – recommendation of our chef

Fischsuppe **10,5**
Fish soup

Pasta & Reis

Spaghetti alla Chitarra mit Knoblauch, Kirschtomaten, Chili, Petersilie, Parmesan **14**
Spaghetti alla chitarra with garlic, cherry tomatoes, chili, parsley, parmesan

Paccheri mit Meeresfrüchten **19,5**
Seafood Paccheri

Hausgemachte Gnocchi mit langsam gegartem Rindfleisch-Ragù **15,5**
Homemade Gnocchi with slow-cooked beef ragout

Pappardelle mit cremiger Pecorino Soße **15**
Pappardelle with creamy pecorino sauce

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Preiselbeeresoße **14,5**
Homemade Cheese Spaetzle with roasted onions and cranberry sauce

Pilzrisotto mit Salsiccia **19**
Mushroom risotto with italian sausage

Safranrisotto mit Blattgold **22**
Saffron risotto with golden flakes



Fisch

Duett vom Stör – Gebratener und geräucherter Stör, grüner Spargel, Grillgemüse	30,5
Sturgeon sampling – fried and smoked sturgeon, green asparagus, grilled vegetables	
Lachssteak vom Lavasteingrill mit Zitronen-Butter-Soße	23
Lava stone-grilled salmon steak with lemon butter sauce	
Forelle aus der Rhönforellenzucht – ofengebacken, Petersielenkartoffeln, Buttergemüse	24
Locally farmed trout – oven-baked, parsley potatoes, sautéed vegetables	
Garnelenpfanne – Riesengarnelen, Knoblauch, Petersilie, Chili, Weißweinsauce, haubebackenes Weißbrot	26
Pan Seared Prawns – king prawns, garlic, parsley, chilli, white wine sauce, homemade white bread	

Fleisch

Geschmorte Lammhaxe mit cremiger Polenta und Ratatouille-Gemüse	27,5
Braised Lamb Shank with creamy polenta and ratatouille	
Rhöner Schweinefilet – Kartoffelgratin, Buttergemüse, Pfeffersauce	22,5
Local pork tenderloin – potatoes au gratin, sautéed vegetables, pepper sauce	
Maispoularde, Kartoffelvariation, glasierte violette Karotten, Hühnerjus	21
Corn-fed poulard, potato medley, glazed purple carrots, chicken gravy	



Klassischer Beef-Stroganoff von dem irischen Flanksteak mit Kartoffelstampf	24
Classic Beef Stroganoff – Irish flank steak stripes with mashed potatoes	
Entrecôte von dem freilaufenden Rodeo Rind 350 g	32
Free-range rodeo beef entrecôte 350 g	
Rinderfilet Tournedos, Kartoffelgratin, Pfeffersoße	36
Beef tournedos, potatoes au gratin, pepper sauce	

Beilagen

Rosmarinkartoffeln	4,5	Beilagensalat	5
Rosmarin potatoes		Side salad	
Kartoffelgratin	5,5	Grillgemüse	5
Potatoes au gratin		Grilled vegetables	
Kartoffelpüree	4,5	Buttergemüse	5
Mashed potatoes		Sautéed vegetables	
Polenta	4,5		

Soßen

Bratenjus	3	Soße Bernaise	3
Gravy		Béarnaise sauce	
Pfeffersoße	3	Riesling-Butter Soße	3
Pepper Sauce		Riesling butter sauce	



Pizza

Margherita	11
Tomaten San Marzano, Fior di Latte, Basilikum San marzano tomatoes, fior di latte, basil	
Quattro Formaggi	14,5
Four cheese pizza Fior di latte, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola DOP, Fontina Valle d'Aosta	
Mon Amour	17
Tomaten San Marzano, Fior di Latte, Rucola, Bresaola D.o.P., Parmigiano Reggiano (gerne auch mit Prosciutto Crudo statt Bresaola) San marzano tomatoes, fior die latte, arugula, bresaola D.o.P., parmigiano reggiano Your choice of bresaola or prosciutto crudo	
Instagram Queen	17,5
Schwarze Pizza mit Straciatella D.o.P., geräuchertem Lachs, Rucola, Wasabimayonnaise Black pizza with straciatella D.o.P., smoked salmon, arugula, wasabi mayonnaise	
Raclette	15
Fior di Latte, Appenzeller Bergkäse, Raclettekäse, rote Zwiebeln, Essiggemüse als Beilage Fior di latte, appenzeller mountain cheese, raclette cheese, red onions, with a side of pickeled vegetables	
Multicolor	14
Tomaten San Marzano, Fior di Latte, grilliertes Gemüse, Basilikum, Oregano San marzano tomatoes, fior di latte, grilled vegetables, basil, oregano	
2 Hot 4 You	15
Tomaten San Marzano, Fior di Latte, Nduja, scharfe Salami, frische Chili San marzano tomatoes, fior di latte, nduja, spicy salami, fresh chili	
Bologna mia	17
Fior di Latte, Mascarpone Creme, Mortadella JGP, Straciatella D.o.P., Pistazien Fior di latte, mascarpone, mortadella JGP, straciatella D.o.P., pistachio	
Prosciutto & Funghi	15
Tomaten San Marzano, Fior di Latte, Baby Spinat, Prosciutto San Giovanni, frische Champignons San marzano tomatoes, fior di latte, baby leaf spinach, prosciutto san giovanni, fresh mushrooms	



Dessert

Matcha Cheesecake	7
Tres Leches	7
Gateau au Chocolat mit Walnusseis Gateau au Chocolat with walnut ice cream	7
Käsevariation mit Trockenobst und Feigensenf Cheese Plate, dried fruit, fig mustard	9

Süßwein

0,5 l

Carmes de Rieussec Sauternes AC	7
--	----------

Heiße Getränke

Espresso	3	Irish Coffee	7
Espresso Macchiato	3,5	Pharisäer	7
Doppelter Espresso	4,5	Baileys Coffee	7
Kaffee	3	Lumumba	7
Cappucino	4		
Milchkaffee	4,5		
Latte Macchiato	4,5		
Heiße Schokolade	4,5		
Teeauswahl	4,5		
Earl Grey, Sencha, Kamille, Verbene, Pfefferminze, Früchtetee			



Spritz Collection

Amber Moon Hokkaido-Kürbis, Passionsfrucht, Prosecco	9
Raspberry-Ginger Himbeeren, Ingwer, Prosecco	9
White Pearl Williams-Christ Birne, Estragon, Prosecco	9
Lillet Wildberry Lillet Blanc, Wildberry Tonic, gemischte Berren	8,5
Autumn Aperol Spritz Aperol mit Zimt und Anis infusiert, Apfelwein, Prosecco	9
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda	8,5
Campari Spritz Campari, Prosecco, Soda	8,5

Alkoholfreie Spritz Collection

Amber Moon <i>light</i> Hokkaido-Kürbis, Passionsfrucht, Crodino	8
Raspberry-Ginger <i>light</i> Himbeeren, Ingwer, Tonic Water	8
White Pearl <i>light</i> Williams-Christ Birne, Estragon, Ginger Ale	8
Cranberry-Holunder Fizz Cranberrysaft, Limettensaft, Holunder, Sirup, Soda Wasser	8



Pre-dinner Cocktails

Americano Campari, Martini Rosso, Soda	9
Negroni Tanqueray Gin, Campari, Martini Rosso	10,5
Martini Dry Vodka oder Gin, Noilly Prat	10,5
Gimlet Vodka oder Gin, Cordial Lime	9,5
Manhattan Bourbon, Martini Rosso, Angostura	9,5

Aperitifs

4 cl

Campari	5,5
Soda/Orangensaft	7
Aperol	5,5
Martini Bianco/Rosso/Dry	5,5
Cynar	5,5
Pernod	6

Port & Sherry

5 cl

Barão de Vilar White Port	4,5
Barão de Vilar Tawny Port	4,5
Barão de Vilar Pink Port	6
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



Gin Selection

4 cl

Tonic Wasser

Tanqueray 43%	7	Schweppes	3
Bombay Sapphire 40%	7	Schweppes Zero	3
Brockmanns 40%	9,5	Thomas Henry	3
Gin Mare 42,7%	10		
Hendricks 44%	11		
Monkey 47 47%	11,5		
Amuerte Coca Gin Black Edition 43%	14		

Timeless Classics & Creative Interpretations

Williams Lemon Schlitzer Williamine, Bitter Lemon	8,5
„NEST“ Bloody Mary Vodka, Tomatensaft, Soja Soße, Spreewälder Salzgurken, frischer Chilli	9,5
Moscow Mule Vodka, Limette, Ginger Beer	9,5
Dark `n` Stormy Havana 7, Limette, Ginger Beer	9,5
Whisky Sour Bourbon, Zitronensaft, Zucker, Eiweiß	9,5
Averna Sour Averna, Zitronensaft, Zucker, Eiweiß	9
Winter Margarita Tequila, Cointreau, Limettensaft, Cocos	10,5



Tequila

	2 cl	4 cl
Jose Cuervo Silver	3,5	6
Jose Cuervo Gold	3,5	6
Padre Azul Super Premium Reposado	12	21

Rum

	4 cl
Havana Club 3 Y.O. 40% Cuba	7
Havana Club 7 Y.O. 40% Cuba	9
Botucal Reserva Exclusiva 40% Venezuela	11
Don Papa Baroko 40% Philippinen	10
El Pasador de Oro X.O. 40% Guatemala	15
Zacapa 23 Y.O. 40% Guatemala	17

Cognac/ Brandy/ Calvados

	2 cl
Remy Martin VSOP	8
Hennessy XO	15
Lepanto	6,5
Calvados Dauphin	5

Whisky Selection

	4 cl
Talisker 10 Y.O. 45,8% Isle of Skye	10
Singleton 12 Y.O. 40% Speyside	12
Bowmore 12 Y.O. 40% Islay	14
Lagavulin 16 Y.O. 43% Islay	14
Chivas Regal 12 Y.O. 40% Scotch Blended	9
Ballantines 40% Scotch Blended	7
Bushmills Black Bush 40% Irish	8
Canadian Club 40%	7
Jack Daniels Black Lable 40% Tennessee	8
LindenGut Limited Edition 48% Bio Demeter Roggen Whisky	16



Grappa

2 cl

Grappa Nebbiolo Francoli 41,5%

6

Nonino Moscato 41%

6,5

Nonino Chardonnay 41%

6,5

Obst- und Kornbrand/ Eau de vie

2 cl

Roner Williams-Birne Reserve 42%

5,5

Ziegler Wildkirsch

9

Bommerlunder Gold Aquavit

3

Linie Aquavit

3,5

Schlitzer Obstbrände

2 cl

**Williams-Birne, Zwetschge,
Marille, Himbeere, Obstbrand**

3

Schlitzer Kornbrände

2 cl

Korn Schlitzer

3

Doppelkorn

3

Liköre

4 cl

Hausgemachter Limoncello

4

Amaretto Disaronno

5,5

Baileys

5,5

Licor 43

5,5

Grand Marnier

7

Bitters

4 cl

Vecchio Amaro del Capo

5,5

Amaro Montenegro

5,5

Averna

5,5

Ramazotti

5,5

Fernet Branca/Menta

5,5

Jägermeister

5,5



Bier vom Fass

	0,3 l	0,5 l
Hochstift Pils	3,2	4,5
Will-Hell	3,2	4,5
Pilgerstoff		4,8
Will-Bräu Hefeweizen		4,8

Flaschenbier

	0,33 l	0,5 l
Will-Bräu Kristall-Weizen		4,8
Will-Bräu Weizen Alkoholfrei		4,8
Hochstift Alkoholfrei	3,5	
Pilgerstöffchen alkoholfrei	3,5	
Original Bayerisch Malz	3	

Mineralwasser

	0,25 l	0,75 l
Rhön Sprudel <i>Naturell/Medium/Original</i>	2,8	6,5

Soft Drinks

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

		0,33 l
Fuze Tea Zitrone		4,5
Fuze Tea Pfirsich		4,5
		0,3 l
Verschiedene Säfte 0,3 l - auch als Schorle		4,4



Weinkarte - Offenausschank

Schaumwein 0,5 l

Riesling Brut Sekt , Trezzano, Rheingau	8
Prosecco Superiore Montagner Valdobbiadene D.O.C.	7,5

Weißwein 0,2 l

Schloss Vollrads, Riesling , Rheingau, Deutschland	7
Heger Grauburgunder , Baden, Deutschland	8,5
Angerer Grüner Veltliner „Kies“ , Kamptal, Österreich	7,5
Cayuga Roero Arneis , Piemont, Italien	9
Elégance Chardonnay Viognier Réserve IGP , Languedoc-Rousillon, Frankreich	8

Roséwein 0,2 l

Reichsrad von Buhl Bone Dry Rosé , Pfalz, Deutschland	8
--	---

Rotwein 0,2 l

Zimmerlin Spätburgunder , Baden, Deutschland	7,5
Manz „Love“ Cuvée Rot Edition Gourmetrebell , Rheinhessen, Deutschland	8
Rubiolo, Montepulciano, d’Abruzzo D.O.C. , Toscana, Italien	8
Collezione „2018“ Primitivo , Apulien IGP, Italien	9
Angerer Zweigelt Ried Sand , Kamptal, Österreich	8



Champagner & Schaumwein	0,75 l
Laurent Perrier La Cuvée Brut Champagner	55
Laurent Perrier La Cuvée Brut Champagner	105
Laurent Perrier Brut Rosé Champagner	160
Ruinart Blanc de Blancs Champagner	185
Dom Pérignon Champagner	310
Reichsrat von Buhl Riesling Brut Sekt, Pfalz, Deutschland	39
Montagner Prosecco Superiore Brut D.O.C.G., Veneto, Italien	35
Ferrari Brut Trentodoc, Trento, Italien	65
Lo Sparviere Brut Rosé, Franciacorta, Italien	74



Weißwein

Deutschland

0,75 l

2023 Heger Grauburgunder , Baden	28
2022 Dr. Loosen Wehlener Sonnenuhr Riesling , Mosel	59,5
2022 Kuhn Dirmsteiner Chardonnay Kalkmergel , Pfalz	39
2023 Georg Müller Viognier , Rheingau	34
2022 Schloss Proschwitz Weißburgunder , Sachsen	45

Frankreich

0,75 l

2021 Elégance Chardonnay Viognier Réserve IGP , Languedoc-Rousillon	25
2022 Henri Bourgeois Grand Réserve Sancerre A.C. , Loire	52
2020 Domaine Durup Chablis Vieilles Vignes A.O.P Centenaires 1920 – 2020 , Burgund	144
2022 Puligny Montrachet I er Cru la Garenne A.C. , Burgund	195

Italien

0,75 l

2023 Antonio Fattori Sarah's Lugana D.O.C. , Veneto	32
2022 Cayega Roero Arneis D.O.C.G , Piemont	29
2022 Monserito Gavi, Tenuta Carretta D.O.C.G. , Piemont	42
2023 Caruso & Minini Lillo Grillo D.O.C.G. , Sizilien Bio	26

Oversea

0,75 l

2022 Clos Henri Sauvignon Blanc Marlborough , Neuseeland Bio	36
2023 Garzón Albariño Réserve, Maldonado , Uruguay	40



Roséwein 0,75 l

2002 Reichsrat von Buhl Bone Dry Rosé, Pfalz, Deutschland	29
2023 Côtes de Provence AOP Caves d'Esclans	52

Rotwein

Deutschland 0,75 l

2021 Markus Schneider Black Print Cuvée, Pfalz	47
2019 Heger Merdinger Bühl Spätburgunder, Baden	32
2021 Manz „Love“ Cuvée Rot Edition Gourmetrebellen, Rheinhessen	27
2020 Schnaitmann Simonroth Merlot Bio, Sachsen	69

Frankreich 0,75 l

2023 Alain Jaume Grand Veneur Rouge Côtes du Rhône A.C. Bio, Rhône	30
2022 Louis Latour Bourgogne Pinot Noir, Burgund	41
2019 Château Batailley 5ème Grand Cru Classé Pauillac A.C., Bordeaux	110
2016 Château Beau-Site Cru Bourgeois St.-Estèphe A.C., Bordeaux	78

Italien 0,75 l

2022 Collezione „2018“ Primitivo, Apulien IGP	34
2022 Rubiolo Montepulciano d'Abruzzo, Toscana	28
2017 Amarone della Valpolicella D.O.C.G., Veneto	74
2009 Podere la Vigna Brunello di Montalcino D.O.C.G., Toscana	134
2013 Cannubi Barolo D.O.C.G., Tenuta Carretta, Piemont	130

Oversea 0,75 l

2020 Agostino Crux Malbec, Valley de Uco, Mendoza, Argentinien	51
2023 Casa Silva Cool Coast Pinot Noir Paredones Estate, Colchagua, Chile	36
2020 Spier Creative Block No. 3, Stellenbosch, Südafrika	49