



Vorspeisen

Gebackene Spitzpaprika in traditioneller Schmand-Soße nach Balkan-Art Baked sweet peppers in traditional balkan-style sour cream sauce	10,5
„Nest“ – Strohkartoffeln, Erbsenpüree, Rucola, Wachtelei, Trüffel „Nest“ – crispy potato straws, green pea puree, arugula, quail egg, truffe	13,5
Spanische Garnelen in Knoblauch-Tomatenöl Spanish-style Garlic Shrimp in garlic-tomato oil	13,5
Jakobsmuscheln, Blumenkohlpuée, Petersilienöl, Weißweinsoße Scallops, cauliflower purée, parsley oil, white wine sauce	14,5
Belgisches Rindertatar mit klassischen Beilagen Traditional recipe Belgian beef tartare	17

Salate

Bulgarischer Schopska Salat – Tomaten, Gurken, Paprika, rote Zwiebeln, bulgarische Schafskäse Bulgarian Shopska Salad – tomatoes, cucumbers, peppers, red onions, bulgarian sheep milk cheese	10
Italienischer Brotsalat – Brotwürfel, Kirschtomaten, Kapern, rote Zwiebeln, Basilikum dressing, Pinienkerne Italian-Style Bread Salad – croutons, cherry tomatoes, capers, red 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 / Riesengarnelen Green salad with chicken breast / king prawns	15 / 17,5



Suppen

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

Fischsuppe Fish soup	10,5
--------------------------------	-------------

Pasta & Reis

Spaghetti alla Chitarra mit Knoblauch, Kirschtomaten, Chili, Petersilie, Parmesan Spaghetti alla chitarra with garlic, cherry tomatoes, chili, parsley, parmesan	14,5
--	-------------

Calamarata mit Meeresfrüchten Seafood Calamarata	19,5
--	-------------

Hausgemachte Gnocchi mit langsam gegartem Rindfleisch-Ragù Homemade Gnocchi with slow-cooked beef ragout	16,5
--	-------------

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

Safranrisotto Saffron risotto	18
---	-----------

+ Jakobsmuscheln + Scallops	27
---------------------------------------	-----------



Fisch

Duett vom Stör – Gebratener und geräucherter Stör, grüner Spargel, Grillgemüse	30
Sturgeon sampling – fried and smoked sturgeon, green asparagus, grilled vegetables	
Lachssteak vom Lavasteingrill	23
Lava stone-grilled salmon steak	
Forelle aus der Rhönforellenzucht – ofengebacken, Petersilienkartoffeln, Buttergemüse	26
Locally farmed trout – oven-baked, parsley potatoes, sautéed vegetables	
Garnelenpfanne – Riesengarnelen, Knoblauch, Petersilie, Chili, Weißweinsoße, haugebackenes Weißbrot	28
Pan Seared Prawns – king prawns, garlic, parsley, chilli, white wine sauce, homemade white bread	

Fleisch

Kotelett vom regionalen Duroc Schwein, Kräuter-Gremolata	25
Local duroc pork chop, herb gremolata	
Rhöner Schweinefilet, Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, Pfeffersoße	26
Local pork tenderloin, rosmarin potatoes, grilled vegetables, pepper sauce	
Gegrillte Lammkoteletts, Haismarinade, Rosmarinkartoffeln, Bärlauchbutter	29,5
Grilled lamb chops "special rub", rosmarin potatoes, wild garlic butter	



Entrecôte von dem freilaufenden Rodeo Rind 350 g Free-range rodeo beef entrecôte 350 g	34
Rinderfilet Tournedos, Kartoffel-Lauch-Gratin, Pfeffersoße Beef tournedos, potato & leek gratin, pepper sauce	37
Maispoularde, Kartoffel-Lauch-Gratin, Buttergemüse, Hühnerjus Corn-fed poulard, potato & leek gratin, sautéed vegetables, chicken gravy	26,5

Beilagen

Rosmarinkartoffeln Rosmarin potatoes	6	Beilagensalat Side salad	6
Kartoffel-Lauch-Gratin Potatoe & leek gratin	6	Grillgemüse Grilled vegetables	6
Skin On Fries	6	Buttergemüse Sautéed vegetables	6
Knusprige Süßkartoffel Wedges mit Orangen-Alioli Crispy sweet potato wedges with orange alioli	7	Grüner Spargel Green asparagus	8

Soßen

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



Pizza

Margherita Tomaten San Marzano, Fior di Latte, Basilikum San marzano tomatoes, fior di latte, basil	11
Quattro Formaggi Four cheese pizza Fior di latte, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola DOP, Fontina Valle d'Aosta	14,5
Mon Amour Tomaten San Marzano, Fior di Latte, Rucola, Bresaola D.o.P., Parmigiano Reggiano (gerne auch mit Prosciutto Crudo statt Bresaola) San marzano tomatoes, fior di latte, arugula, bresaola D.o.P., parmigiano reggiano Your choice of bresaola or prosciutto crudo	17
Norway Tomaten San Marzano, Fior di Latte, geräucherter Lachs, Rucola, rote Zwiebeln, Wasabimayonnaise San marzano tomatoes, fior di latte, smoked salmon, arugula, red onions, wasabi mayonnaise	16
Raclette 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 pickled vegetables	15
Multicolor Tomaten San Marzano, Fior di Latte, grilliertes Gemüse, Basilikum, Oregano San marzano tomatoes, fior di latte, grilled vegetables, basil, oregano	14
2 Hot 4 You Tomaten San Marzano, Fior di Latte, Nduja, scharfe Salami, frische Chili San marzano tomatoes, fior di latte, nduja, spicy salami, fresh chilli	15
Prosciutto & Funghi Tomaten San Marzano, Fior di Latte, Prosciutto San Giovanni, frische Champignons San marzano tomatoes, fior di latte, prosciutto san giovanni, fresh mushrooms	15



Dessert

Safran-Tonkabohnen Parfait	8
Tres Leches	8
Gateau au Chocolat mit Walnusseis Gateau au Chocolat with walnut ice cream	8
Käsevariation mit Trockenobst und Feigensenf Cheese Plate, dried fruit, fig mustard	10

Süßwein 5 cl

2019 Floralis Moscatel Oro , Katalonien, Spanien	5
2009 Carmes de Rieussec Sauternes AC , Bordeaux, Frankreich	9
2014 M. Chaportier Banyuls , Languedoc-Roussillon, Frankreich	7

Heiße Getränke

Espresso	3,5	Irish Coffee	7
Espresso Macchiato	4	Pharisäer	7
Doppelter Espresso	5	Baileys Coffee	7
Kaffee	3,5		
Cappucino	4,5		
Milchkaffee	4,8		
Latte Macchiato	4,8		
Heiße Schokolade	5,5		
Teeauswahl	4,5		
Earl Grey, Sencha, Kamille, Verbene, Pfefferminze, Früchtetee			



Spritz Collection

Blueberry Vanilla Heidelbeeren, Vanille, 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
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda Wasser	8,5
Campari Spritz Campari, Prosecco, Soda Wasser	8,5

Alkoholfreie Spritz Collection

Blueberry Vanilla <i>light</i> Heidelbeeren, Vanille, Wildberry Tonic	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	9
Campari, Martini Rosso, Soda	
Negroni	10,5
Tanqueray Gin, Campari, Martini Rosso	
Martini Dry	10,5
Vodka oder Gin, Noilly Prat	
Gimlet	9,5
Vodka oder Gin, Cordial Lime	
Manhattan	9,5
Bourbon, Martini Rosso, Angostura	

Aperitifs	4 cl	Port & Sherry	5 cl
Campari	5,5	Barão de Vilar White Port	5
Soda/Orangensaft	7	Barão de Vilar Tawny Port	5
Aperol	5,5	Barão de Vilar Pink Port	6
Martini Bianco / Rosso / Dry	5,5	Don Zoilo 12 Sherry Dry	7
Cynar	5,5	Lustau „Los Arcos“ Sherry Medium	7
Pernod	6	La Carma Oloroso Sherry Cream	7

Alkoholfrei	10 cl
Crodino	5
San Bitter	5
San Bitter Orange	7
San Bitter Tonic	7



Gin Selection

4 cl

Tonic Wasser

Tanqueray 43%	7	Schweppes	3
Bombay Sapphire 40%	7	Thomas Henry	3
Brockmanns 40%	9,5	Tonic Water Zero	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 Lemonade	9
Schlitz Williamine, Bitter Lemon, Minze	
Bloody Mary	10
Vodka, Tomatensaft, Worcester Sauce, Tabasco, Salz, Pfeffer	
Moscow Mule	10
Vodka, Limette, Ginger Beer	
Dark `n` Stormy	10
Havana 7, Limette, Ginger Beer	
Whisky Sour	10
Bourbon, Zitronensaft, Zucker, Eiweiß	
Averna Sour	10
Averna, Zitronensaft, Zucker, Eiweiß	
Amaretto Sour	10
Amaretto Disaronno, Zitronensaft, Orangensaft	



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

Nonino Chardonnay 41%

7

Obst- und Kornbrand/ Eau de vie

2 cl

Roner Williams-Birne Reserve 42%

6

Ziegler Wildkirsch

9

Bommerlunder Gold

3,5

Aquavit Linie Aquavit

3,5

Schlitzer Obstbrände

4 cl

Williams-Birne, Zwetschge,
Marille, Himbeere, Obstbrand

5

Schlitzer Kornbrände

4 cl

Korn Schlitzer

5

Doppelkorn

5

Liköre

4 cl

Hausgemachter Limoncello

6

Amaretto Disaronno

6

Licor 43

6

Baileys

6

Grand Marnier

7

Bitters

4 cl

Vecchio Amaro del Capo

5,5

Amaro Montenegro

5,5

Averna

5,5

Ramazzotti

5,5

Fernet Branca/Menta

5,5

Jägermeister

5,5



Bier vom Fass

	0,3 l	0,5 l
Hochstift Pils	3,5	4,9
Will-Hell	3,5	4,9
Pilgerstoff		5,4
Will-Bräu Hefeweizen		4,9

Flaschenbier

	0,33 l	0,5 l
Will-Bräu Kristall-Weizen		4,9
Will-Bräu Weizen Alkoholfrei		4,9
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>	3	7

Soft Drinks

	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola	3,5	4,8
Coca-Cola Zero	3,5	4,8
Fanta	3,5	4,8
Sprite	3,5	4,8
Schweppes Tonic Water	3,5	
Schweppes Ginger Ale	3,5	
Schweppes Bitter Lemon	3,5	

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



Weinkarte - Offenausschank

Schaumwein

0,1 l

Trenz Riesling Sekt Brut, Rheingau, Deutschland

8

Prosecco Valdobbiadene Superiore Brut DOCG, Veneto, Italien

7

Weißwein

0,2 l

Allendorf Save Water Drink Riesling, Rheingau, Deutschland

8

Heger Grauburgunder, Baden, Deutschland

8,5

Luis T Grüner Veltliner, Weinviertel, Österreich

8

Cayega Roero Arneis, Piemont, Italien

9,5

Elégance Chardonnay Viognier Réserve IGP, Languedoc-Rousillon, Frankreich

8

Roséwein

0,2 l

Reichsrat von Buhl Bone Dry Rosé, Pfalz, Deutschland

9

Rotwein

0,2 l

Zimmerlin Spätburgunder, Baden, Deutschland

8

Manz „Love“ Cuvée Rot Edition Gourmetrebell, Rheinhessen, Deutschland

8,5

Rubiolo, Montepulciano, d'Abruzzo DOC, Toscana, Italien

9

Collezione „2018“ Primitivo, Puglia IGP, Italien

9

Luis T Blauer Zweigelt, Weinviertel, Österreich

8

Maximo Tempranillo, Castilla-La Mancha, Spanien

8



Champagner & Schaumwein

0,375 l

0,75 l

Laurent-Perrier La Cuvée Brut Champagner

55

105

Laurent-Perrier Brut Rosé Champagner

165

Ruinart Blanc de Blancs Champagner

185

Dom Pérignon Champagner

310

Trenz Riesling Sekt Brut, Rheingau, Deutschland

45

Prosecco Valdobbiadene Superiore Brut DOCG, Veneto, Italien

38

Ferrari Brut Trentodoc, Trento, Italien

60

Lo Sparviere Brut Rosé, Franciacorta, Italien

69



Weißwein

Deutschland

0,75 l

2023 Heger Grauburgunder, Baden	30
2022 Dr. Loosen Wehlener Sonnenuhr Riesling, Mosel	59
2023 Schloss Vollrads Riesling, Rheingau	34
2023 Georg Müller Viognier, Rheingau	35
2022 Schloss Proschwitz Weißburgunder, Sachsen	45

Frankreich

0,75 l

2021 Elégance Chardonnay Viognier Réserve IGP, Languedoc-Rousillon	29
2022 Henri Bourgeois Grand Réserve Sancerre AOC, Loire	47
2020 Domaine Durup Chablis Vieilles Vignes AOP Centenaires 1920-2020, Bourgogne	113
2022 Louis Latour Puligny Montrachet 1 ^{er} Cru la Garenne AOC, Bourgogne	165

Italien

0,75 l

2023 Antonio Fattori Sarah's Lugana DOC, Veneto	36
2022 Cayega Roero Arneis DOCG, Piemont	33
2022 Monserito Gavi, Tenuta Carretta DOCG, Piemont	40
2023 Elena Walch Pinot Grigio DOC, Südtirol	37

Oversea

0,75 l

2012 Nautilus Vintage Sauvignon Blanc, Marlborough, Neuseeland	48
2022 Clos Henri Sauvignon Blanc Bio, Marlborough, Neuseeland	37
2024 Garzón Albariño Réserve, Maldonado, Uruguay	40
2022 Casa Silva Angostura Gran Terroir de Los Andes Chardonnay, Colchagua Valley, Chile	35



Roséwein

0,75 l

2020 Horgelus Rosé , Côtes de Gascogne IGP, Frankreich	33
2023 Château d'Esclans Whispering Angel AOP , Côtes de Provence, Frankreich	55

Rotwein

Deutschland

0,75 l

2021 Markus Schneider Black Print Cuvée , Pfalz	48
2019 Heger Merdinger Bühl Spätburgunder , Baden	33
2021 Manz „Love“ Cuvée Rot Edition Gourmetrebellen , Rheinhessen	30
2020 Schnaitmann Simonroth Merlot Bio , Sachsen	49

Frankreich

0,75 l

2023 Alain Jaume Grand Veneur Rouge AOC Bio , Côtes du Rhône	30
2022 Louis Latour Bourgogne Pinot Noir AOC , Burgund	46
2019 Château Batailley 5ème Grand Cru Classé Pauillac AOC , Bordeaux	110
2016 Château Beau-Site Cru Bourgeois St.- Estèphe AOC , Bordeaux	75

Italien

0,75 l

2022 Collezione „2018“ Primitivo , Puglia IGP	35
2019 Bolla Amarone della Valpolicella DOCG , Veneto	74
2009 Podere la Vigna Brunello di Montalcino DOCG , Toscana	134
2013 Cannubi Barolo DOCG 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	40
2020 Spier Creative Block No. 3 , Stellenbosch, Südafrika	49
2014 MITOLO G.A.M Shiraz , McLaren Valle, Australien	97