

WEINE 0,2l

Weiß
Riesling N
Zaiß 8

Rot
Pinot Noir Spätburgunder N
Moosmann 8,5

APÉRITIFS

Lillet Wild Berry 1,10 8,5
Kir Royal 1,10 13,5
Ginstr Stuttgart Dry Gin 10 15
Crodino Sprizz Alkoholfrei 10 5,5

NIMM 3 FÜR 49

1x Vorspeise +

1x Hauptspeise + Beilage + 1 x
Dessert

NIMM 4 FÜR 59

Nimm 3 und zusätzlich einen Digestive Cocktail
des Hauses an der Bar nach dem Dinner
genießen.

KLEINERE GERICHTE

Rosenkohlsalat mit
Gewürzbirne und Walnuss-
Polenta Taler



alternativ mit pulled Duck B,E2 15,5

Crème brûlée vom Picandou
Käse mit Feldsalat, Granatapfel
und Apfelvinaigrette B,N 15,5



Cappuccino von der Marone
und gehackten Walnüssen E,B,E2 10



Tatar vom hausgebeitzten
Lachs auf Guacamole,
Wakame-Gurkensalat
und Wasabi-Mayonnaise J,3,1 15,5

GRÖßERE GERICHTE

Norwegisches Skreifilet mit Apfelvinaigrette Cime di
Rapa
und Kaki Purree J,N,3,4 32

Büchle vom Irischem Weiderind
mit Wintergemüse und Kürbis-Gnocchi N,B,C1,A 28

Gebatene Entenbrust an
Orangen-Teriyakijus mit Pak Choi, Kartoffel Bete
Pürree C1,E,G,F 38

Kürbis-Gnocchi mit gerösteten Piniekerne, Baby
Spinat und Pesto Zucca (Vegan) C1,E,A 23,5

US-Rumpsteak mit Portweinjus, Schmelzwiebeln
und
Ofengemüse N,H,10 35

BEILAGEN

Ofenkartoffeln mit
Trüffelmayo A,B,E 8



Mac 'n Cheese A,B,C 8



Butterknöpfe A,C1,B 7



Süßkartoffelpommes C1 5,5



SWEETS

Galaktobourek mit
Vanilleis und Orangen-Zimt Marmelade C1,B,A
10



Mango_Risotto mit
Schokopops und
Matcha Mochi C1,1 10



Öffnungszeiten
18:00 - 22:00 Uhr
Küche bis 22:00 Uhr

Sharing is caring!
Alle Gerichte auch zum Teilen.

Preise in Euro inklusive MwSt.



Lasst uns Eure Wünsche erfüllen.
Bitte informiert unser Team, wenn
besondere Ernährungsbedürfnisse,
Nahrungsmittelallergien oder
-unverträglichkeiten vorliegen.

A Eier
B Milch (einschl. Laktose)
C Glutenhaltige Getreide
D Erdnüsse
E Schalenfrüchte, Nüsse
F Sesamsamen
G Soja
H Sellerie

I Senf
J Fisch
K Krebstiere
L Weichtiere, Weichtiererzeugnisse
M Lupine
N Schwefeldioxid, Sulfite
1 mit Farbstoff
10 geschwefelt

WEINES 0,2l

White
Riesling N
Zaiß 8

Red
Pinot Noir Spätburgunder N
Moosmann 8,5

APÉRITIFS

Lillet Wild Berry 1,10 8,5
Kir Royal 1,10 13,5
Ginstr Stuttgart Dry Gin 10 15
Crodino Sprizz Alcoholfree 10 5,5

CHOOSE 3 FOR 49

1x Starter +
1x Main course + Side dish + 1 x
Dessert

CHOOSE 4 FOR 59

Choose 3 and join us at the bar after dinner for
a pre-selected cocktail.

SMALLER DISHES

Brussels sprout salad with
Spiced pear and walnut
Polenta Taler



alternatively with
pulled Duck B,E2 15,5

Picandou cheese
Creme brûlée with lamb's lettuce,
pomegranate and apple
vinaigrette B,N 15,5



Chesnut cappucino and
chopped walnuts E,B,E2 10



Tartare of home-cured salmon
on guacamole, wakame
cucumber salad and
Wasabi-Mayonnaise J,3,1 15,5

LARGER DISHES

Norwegian skrei fillet with
Apple vinaigrette Cime di Rapa
and Kaki Purree J,N 3,4 32

Irish pasture beef cheeks
With winter vegetables and
Pumpkin Gnocchi N,B,C1,A 28

Roasted duck breast with orange
Teriyakijus with pak choi, potato
And beet puree C1,E,G,F 38

Pumpkin gnocchi with roasted
Pine nuts, baby spinach and Pesto Zucca
(Vegan) C1,E,A 23,5

US-Rumpsteak
with port wine jus, onions and oven vegetables
N,H,10 35

SIDE DISHES

Baked potatoes with truffle
mayonnaise A,B,E 8



Mac 'n Cheese A,B,C 8



Butterknöpfe A,C1,B 7



Sweet potato fries C1 5,5



SWEET DISHES

Galaktobourekó with
Vanilla ice cream and
Orange-cinnamon jam C1,B,A 10



Mango_Risotto with
Chocolate pops and
Matcha Mochi C1,1 10



Opening times
18:00 - 22:00
Kitchen closes at 22:00

Sharing is caring!
All dishes can and may be shared.

Prices are in Euro and include value added tax.



We aim to make your wishes
come true. Should you have any
dietary requirements, food allergies
or intolerances, please inform
one of our team members.

A Eggs
B Milk (lactose)
C contains gluten
D Peanuts
E Nuts
F Sesame seeds
G Soya
H Celery

I Mustard
J Fish
K Shellfish
L Molluscs, Mollusc by products
M Lupina
N Sulphur dioxide, Sulfiten
I colourants
IO Sulphurised