

Aperitif

0,1l	Schloß VAUX Sekt - Blanc de Noirs Brut	8,00
0,1l	Serena Prosecco weiß rosé	7,00
0,1l	Champagner Kir Royal ^{Z5}	14,00
0,2l	Bellini - Prosecco mit Pfirsichlikör ^{Z5}	8,50
0,2l	Ramazotti Rosato ^{Z4} mit Prosecco & Basilikum	8,50
0,2l	Spritz Aperol Campari ^{Z4,7} Limoncello ^{Z7}	8,50
4cl	Campari ^{Z4} Orange ^{Z5} Soda	8,50
4cl	Martini Bianco Rosso Extra Dry	8,50
4cl	Sherry Medium Fino	8,50

Bier

0,1l	Bitburger Pils vom Fass	2,00
0,3l	Bitburger Pils vom Fass Radler ^{Z5}	5,00
0,3l	Moretti Classica	6,00
0,5l	Benediktiner Weißbier Naturtrüb	6,00

Alkoholfrei

0,5l	San Pellegrino Aqua Panna	5,00
0,75l	San Pellegrino Aqua Panna	8,00
0,4l	Sanbitter ^{Z4} Soda Orange ^{Z5}	6,00
0,4l	Pepsi ^{Z4,6} Pepsi Light ^{Z4,5,6,8} Seven Up ^{Z5} Miranda ^{Z1,4}	5,00
0,2l	Pepsi ^{Z4,6} Pepsi Light ^{Z4,5,6,8} Seven Up ^{Z5} Miranda ^{Z1,4}	4,00
0,2l	Schweppes ^{Z7} Bitter Lemon Tonic Water	5,00
0,4l	Apfelsaft Traubensaftschorlen rot oder weiß	6,00
0,3l	Bitburger Pils	5,00
0,5l	Benediktiner Weißbier	6,00

Schaumwein

		0,75l
Serena Prosecco weiß oder rosé		35,00
Schloß VAUX Blanc de Noirs Brut		45,00
Schloß VAUX Trüblein Alkoholfrei		20,00
Weingut Kaufmann Hattenheim - Riesling Brut		45,00
Bellavista Grande Cuvée Alma Brut Franciacorta		60,00

Weißwein

		0,2l	1l
`23	Jakob Jung Riesling trocken– Erbach	7,50	32,50
`23	Robert Weil Riesling trocken – Kiedrich	8,50	36,50
`23	Chardonnay – Venetien	7,00	28,00
`23	Pinot Grigio – Venetien	7,00	28,00
		0,2l	0,75l
`23	H.J. Ernst Weißburgunder– Eltville	8,00	25,00
`23	H.J. Ernst Blanc de Noir– Eltville	8,00	25,00
`23	Farina Lugana– Garda	9,00	29,00
`23	Trenz Kabinett feinherb – Johannisberg	8,50	28,00
`23	Spreitzer Riesling Muschelkalk – Johannisberg	8,50	28,00
`23	Feudo Arancio Grillo – Sizilien	8,50	28,00
`23	Il Bianchetto Sauvignon – Venetien	8,50	28,00
`23	Marco Porello Roero Arneis Camestri	9,50	32,00

Rotwein

		0,2l	1l
`23	Fantina Primitivo – Apulien	7,50	27,50
		0,2l	0,75l
`22	Passo Adagio Montepulciano d’Abruzzo	7,00	22,50
`23	Nero D’Avola – Sizilien	9,00	27,50
`21	Poggio Capponi Chianti Riserva – Toskana	9,00	27,50
`21	Costalunga Barbera d’Asti - Piemont	9,00	27,50

Roséwein

		0,2l	0,75l
`23	Passo Adagio Cerasulod’Abruzzo	7,00	22,50
`23	Künstler inspiration Pinot Noir trocken	9,50	32,00
`23	CàdeiFрати Rosa– Gardasee	---	35,00
`23	Château Minuty – Côtes de Provence	---	39,00
`23	Miraval – Côtes de Provence	---	50,00

Weitere Weine bieten wir in unserer umfangreichen Weinkarte an.
Unser Serviceteam berät Sie gerne.

Vorspeisen

• Französische Artischocke mit Senf-Vinaigrette ^{A5}	13,50
6 Fines de Claire Austern mit Schwarzbrot ^{A9,3}	24,00
Vitello Tonnato ^{Z1,7} mit Thunfischcrème ^{A1,Z4} & Kapern	18,50
Rinder Carpaccio mit Rucola & Parmesan ^{A7}	18,50
Meeresfrüchtesalat ^{Z1,A4}	19,00
Gebratene Calamaretti ^{A9} auf Rucola Salat	19,00
Garnelen ^{A8} im Knusperteig ^{Z2,4} & Sweet-Chili-Sauce ^{Z4*}	12,00
Gemischter Salat ^{Z1} mit Parmesan ^{A7} , Paprika, Karotten, Tomaten und Senf-Vinaigrette ^{A5}	8,00
Gemischte Vorspeisen Variation ^{A5,7,8; Z1,2,4}	22,50

Nudeln

Tagliatelle ^{A9,8} alla "Sean Connery" in Hummercrème ^{Z1} mit Scampis & grünem Spargel	23,00
• Tortelloni ^{A9,7} gefüllt mit Steinpilz in Steinpilzcrème	18,00
Farfalle ^{A9} mit Lachswürfel in Safrancreme ^{A7}	19,00
Linguine Vongole ^{A4,9} in Weißweinsauce mit Venusmuscheln	23,50
• Spaghetti Calabrese ^{*A9} in Tomatensauce, Peperoncini	12,00

*) enthält Knoblauch

Fisch

Doradenfilet auf der Haut gebraten*	29,00
Scampis ^{A8} vom Grill mit Kräutern Provenzale*	35,50
Lachsfilet mit Hummercrème ^{Z1}	28,50
Gemischte Fischvariation ^{A8} vom Grill*	37,00
Seezunge vom Grill	44,00

Serviert mit frischem Tagesgemüse & Rosmarinkartoffeln

Fleisch

Kalbsleber in Butter & Salbei gebraten ^{A7}	27,50
Kalbsnieren in Senfsauce mit Bandnudeln ^{A5,7,9}	25,00
Rinderfilet in Barolo Rotweinsauce	39,00
Lammrücken in Kräuterkruste ^{A5}	44,00
Kalbskotelett in Butter & Salbei gebraten ^{A7}	39,00
Saltimbocca vom Kalb	27,50
mit Parmaschinken in Butter & Salbei gebraten ^{A7}	

Serviert mit frischem Tagesgemüse & Rosmarinkartoffeln

* enthält Knoblauch

Kindergerichte

„kurze“ Pennette ^{A9} oder „lange“ Spaghetti ^{A9}	
○ in Butter ^{A7}	9,50
○ in Tomatensauce	10,50
○ in Hackfleischsauce	11,00
Tortellini ^{A9} mit Schinken gefüllt in Sahnesauce ^{A7}	10,50
Milanese ^{A9} mit hausgemachten Pommes	13,00

Dessert

2 Kugeln Eis ^{Z4}	
○ Sorten: Vanille Schokolade Zitrone	6,00
○ wahlweise mit gemischten Waldbeeren	14,00
Panna Cotta ^{Z4,5,A7}	8,00
Tiramisù ^{Z5,6,A9}	8,00
Crème Brûlée ^{Z5}	8,00
Zitronensorbet mit Prosecco oder Vodka	10,00
Dessert Variation ^{Z4,5,A9}	16,00