



## APERITIVO

<b>OLIVEN (V)</b> Kalamata & Chalkidiki	<b>6</b>	<b>SARDELLEN (G)</b> eingelegt mit Knoblauch, Kräuter und Zitrone, geröstetes Sauerteigbrot	<b>8.5</b>
<b>FETAKÄSE (L)</b> mariniert mit Olivenöl und Kräuter	<b>5.5</b>	<b>PARMASCHINKEN</b>	<b>9</b>
<b>ANTI PASTI (V)</b> gegrilltes Gemüse	<b>6.5</b>	<b>FLADENBROT (G)</b>	<b>3</b>

## VORSPEISEN

<b>TATAKI VOM THUNFISCH</b> zweierlei Seealgen, Teriyaki, Sesam, Ingwer, Krabbenchip	<b>22.5</b>	<b>GEBACKENE BURRATA (L,G)</b> Pikantes Tomaten-Paprika-Ragout, orientalische Gewürze, Chili	<b>19.5</b>
<b>CARPACCIO</b> Rind, Waldpilzsalat, Trüffel- Mayonnaise, Schnittlauch	<b>22.5</b>	<b>BOUILLABASSE (L,G)</b> Edelfische, Krustentiere, Muscheln, Croustillant, Sauce Rouille	<b>18</b>
<b>OFEN-BLUMENKOHL (V)</b> geröstet, Hummus, rote Bete, Tahini, Falafel, Granatapfel, Mandel	<b>18</b>		

## SALATE

<b>BABY BLATTSALAT (V)</b> Wildkräuter, Gurken, Karotten, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Kresse, Balsamicodressing	<b>16</b>	<b>GEMÜSESALAT (V)</b> geröstetes Gemüse, Blumenkohl, Zucchini, Karotten, weiße Bohnen, Paprika, Pflücksalat, Minze, Dill, Petersilie, Vinaigrette	<b>18</b>
<b>CAESAR SALAT (G,V)</b> Romanasalat, gehobelter Parmesan, krosser Speck, Croûtons, Caesardressing	<b>18</b>		

### TOPPINGS

Gratiniertes Ziegenkäse	<b>6.5</b>
Marinierter Schafskäse (L)	<b>5.5</b>
Wildfanggarnele (1 Stück)	<b>6</b>
Baby Calamari (3 Stück)	<b>7.5</b>
Thunfischsteak (120 g)	<b>13.5</b>
Hähnchenkeule (1 Portion)	<b>5.5</b>

## PASTA & RISOTTO

<b>RIGATONI (L,G)</b> weißes Kalbfleischragout, schwarzer Trüffel, Parmesan, Wurzelgemüse, Petersilie	<b>22.5</b>	<b>WALDPILZRISOTTO (L)</b> Taleggio, Petersilie, getrocknete Tomaten	<b>23.5</b>
<b>SPAGHETTI (V,G)</b> Tomatensauce, veganer Rahm, Chili, Knoblauch, Oregano + 5 Stück Black Tiger Garnelen	<b>16.5</b> <b>28.5</b>	<b>SAFRANRISOTTO (L)</b> Meeresfrüchte mit Oktopus, Garnelen, Calamari, Frühlingszwiebel, Knoblauch, Zitrone, Petersilie	<b>23.5</b>

## PINSA

<b>DIAVOLA (L,G)</b> Bistrosalami, Mozzarella, Peperoni, Chili	<b>19.5</b>	<b>CARCIOFO (V,G)</b> Tomatensauce, Artischocke, Paprika, Oliven, Petersilie	<b>19.5</b>
<b>BURRATA (L,G)</b> Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl	<b>21.5</b>	<b>PULPO (G)</b> Paprika, Knoblauch, Oliven, Rosmarin	<b>22.5</b>
<b>MORTADELLA (L,G)</b> Mozzarella, Basilikumpesto, Pistazien, Olivenöl	<b>21.5</b>		

## SEKT / PERL- & SCHAUMWEIN

<b>Piadini Vino Spumante</b> „Millesimato“ DOC Tenimenti Civa, Friaul 0,1l	<b>6.5</b>	<b>2017 Ferrari Perlè DOC Brut</b> Cantina Ferrari, Trento	<b>0,75l 99</b>
<b>Fritz Müller</b> Perlwein rosé, Weingut Jürgen Hofmann, Rheinhessen	<b>0,75l 45</b>	<b>2015 DUBL Esse Millesimato,</b> <b>Vino Spumante DOC Brut</b> Cantina Feudi di San Gregorio, Kampanien	<b>0,75l 89</b>
<b>„Der dicke Fritz“ Müller Thurgau Brut</b> Weingut Jürgen Hofmann, Rheinhessen	<b>0,75l 49</b>	<b>Deserteur Sparkling Rosé, alkoholfrei</b> Weingut Bibo Runge, Rheingau	<b>0,75l 39</b>

## GRILL

<b>THUNFISCHSTEAK</b> Olivenöl, Zitrone, Fleur de Sel 180 g	<b>24</b>	<b>HÄHNCHENKEULEN</b> gegrillt, ausgelöst	<b>200 g 19.5</b>
<b>FILET VOM LOUP DE MER</b> Wildfang, auf der Haut gebraten, Olivenöl, Zitrone, Fleur de Sel 180 g	<b>24.5</b>	<b>RINDERFILET „PRIME“</b> Neuseeland	<b>180 g 35 280 g 52</b>
<b>WILDFANG-GARNELEN</b> Olivenöl, Knoblauch, Kräuter	<b>3 Stk. 18</b>	<b>RUMPSTEAK</b> Irland, Black Angus	<b>200 g 29.5</b>
		<b>ENTRECÔTE „PRIME“</b> Irland	<b>250 g 37</b>

## KLASSIKER

<b>VEGANER BURGER (G,V)</b> Gemüsepatty, Sesam Brötchen, Paprika-Tomaten-Relish, Salat, Pommes Frites oder Beilagensalat	<b>25.5</b>	<b>BOEUF TATAR (L,G)</b> Paniertes Eigelb, Kräutersalat, Röstzwiebelcrème, Brotchip, Pommes Frites oder Beilagensalat 160 g	<b>21.5 200 g 28</b>
<b>BEEF BURGER (L,G)</b> Rindfleisch (200 g), Brioche, Cheddar, Gewürzgurken, Tomaten, Salat, Speck, dazu Pommes Frites oder Beilagensalat	<b>27.5</b>	<b>CLUB SANDWICH (L,G)</b> Hähnchenbrustfilet, Speck, Eisbergsalat, Fleischtomaten, Spiegelei, hausgemachte Sandwichsauce, Pommes Frites	<b>17.5</b>
<b>WIENER SCHNITZEL</b> <b>VOM KALBSRÜCKEN</b> Bratkartoffeln oder Pommes Frites, Beilagensalat, Preiselbeeren	<b>33.5</b>		

## BEILAGEN

Tomatisiertes Ofen-Gemüse	<b>7</b>	Blattspinat, Frühlingszwiebeln, Muskat (L)	<b>7.5</b>
Bratkartoffeln (L)	<b>5.5</b>	Kartoffel-Selleriepüree, Nussbutter (L)	<b>6.5</b>
Glasiertes saisonales Gemüse (L)	<b>7</b>	Pommes Frites + mit schwarzem Trüffel und Pecorino	<b>5.5</b> <b>13.5</b>
kleiner Caesar Salat (L,G)	<b>6</b>		
Kartoffelspalten, Olivenöl, Kräuter	<b>6</b>		

### SAUCEN

Pikante BBQ Sauce
Rinderjus
Café de Paris Butter
Weißwein-Kapern-Sauce

## DESSERT

<b>CAFÉ GOURMAND (L,G)</b> Espresso, Kaffeeis, Creme Brulée, Gâteau Opéra, Praline	<b>12</b>	<b>MATCHA DELICE (L,G)</b> Kokos, Maracuja, Yucu Mousse, Ananasragout	<b>12</b>
<b>SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ (L,G)</b> lauwarm, Vanilleis, Kirschragout	<b>13.5</b>	<b>ZITRONENSORBET (V)</b> Wodka, Mojito-Espuma	<b>8.5</b>

## CHAMPAGNER

<b>MOËT &amp; CHANDON</b> „COLLECTION IMPERIAL“ Special Cuvée	<b>0,75l 370</b>	<b>MOËT &amp; CHANDON</b> Imperial	<b>0,75l 129 1,5l 269 3l 649</b>
<b>TAITTINGER, Brut Réserve</b>	<b>0,75l 139</b>	Ice Imperial	<b>0,75l 169 1,5l 376</b>
<b>BOLLINGER, Special Cuvée</b>	<b>0,75l 159</b>	Rosé Imperial	<b>0,75l 149 1,5l 299</b>
<b>LAURENT-PERRIER</b> La Cuvée	<b>0,75l 129 1,5l 269</b>	<b>VEUVE CLICQUOT</b> Brut	<b>0,75l 145 1,5l 299</b>
Cuvée Rosé	<b>0,75l 189 1,5l 399</b>	<b>DOM PERIGNON</b> 2012/13 Vintage	<b>0,75l 399</b>
Grand Siècle Grande Cuvée	<b>0,75l 349</b>	2013 Vintage Luminus	<b>0,75l 429</b>
2004 „Alexandra“ Grande Cuvée Rosé	<b>0,75l 649</b>	2012 Vintage Luminus	<b>1,5l 899</b>
<b>RUINART</b> Blanc de Blancs	<b>0,75l 195 1,5l 399</b>	2009 Rosé Luminus	<b>0,75l 699</b>
Rosé	<b>0,375l 99 0,75l 195 1,5l 399</b>	<b>ARMAND DE BRIGNAC</b> Brut	<b>0,75l 499 1,5l 1.199</b>
		<b>KRUG, Grand Cuvée</b>	<b>0,75l 399</b>

G = Gluten, L = Laktose, V = Vegan

UNSERE KÜCHENÖFFNUNGSZEITEN SIND VON 11:30 BIS 14:30 UND VON 17:30 BIS 21:30 UHR.  
Natürlich nehmen wir Rücksicht auf Unverträglichkeiten. Geben Sie uns einfach einen Hinweis und wir kümmern uns  
darum. Unsere Speisekarte im Restaurant ist selbstverständlich hinreichend gekennzeichnet. Ferner haben wir  
noch eine Allergenspezialkarte, die all unsere Gerichte vorbildlich nach der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011  
DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011 auszeichnet. Änderungen vorbehalten.

## OFFENE WEINE

### WEISS

**2023 Sauvignon Blanc**, Weingut Kitzer, Rheinhessen 0,1l 6 0,75l 45

### 2023 Grauburgunder

trocken, von der Mark Walter, Baden 0,1l 6 0,75l 45 1,5l 95

**2023 Chardonnay „du Solei“ Pays d'Or IGP**, Paul Bergeron, Languedoc-Roussillon 0,1l 6 0,75l 45

### ROSÉ

**2023 „out of wine“ Pays DOC**, Cuvée, Côtes de Provence 0,1l 6 0,75l 45

### ROT

**2021 Merlot „du Solei“ Pays d'Or IGP** Paul Bergeron, Languedoc-Roussillon 0,1l 6 0,75l 45

**2020 Terrazas de los Andes**, Terrazas, Mendoza-Argentinien 0,1l 7 0,75l 52.5

**2022 „Neprica“ Primitivo** Puglia IGT, Tormaresca, Apulien 0,1l 6.5 0,75l 48 1,5l 99

## ÖSTERREICH

### WEISS

**2023 Gemischter Satz, Aus den Dörfern**, Weingut Rosi Schuster, Burgenland 49

**2023 Ried Kollmitz Grüner Veltliner Federspiel**, Domäne Wachau, Wachau 49

**2022 Grüner Veltliner „Ried Loibenberg“ Smaragd** Weingut Alzinger, Wachau 105

**2023 Grüner Veltliner „Loibenberg“ Smaragd QW** Weingut Knoll, Wachau 120

**2020 Chardonnay „Hasel“ QW**, Weingut Johann Topf, Niederösterreich 99

**2023 Sauvignon Blanc, Quarz & Schiefer DAC**, Weingut Schauer, Südsteiermark 49

**2023 Gelber Muskateller QW**, Weingut Norbert Bauer, Niederösterreich 39

**2019 Grüner Veltliner Kamptal DAC „Ried Lamm“, 1 ÖTW** Weingut Hirsch, Kamptal 99

### ROT

**2021 Blaufränkisch QW** Weingut Rosi Schuster, Burgenland 49

**2021 Opus Eximium Cuvée N.34 QW** Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent 7 Weingut Gesellmann, Burgenland 99

## SPANIEN

### WEISS

**2023 Verdejo DO** Bodegas José Pariente, Rueda 45

**2023 Ojo de Ibiza**, Bodegas Dieter Meier & Family, Ibiza 79

**2018 Milmanda** Chardonnay, Torres, Katalonien 99

**2018 Vina Monty Reserva DOC** Bodegas Montecillo, Rioja 99

### ROT

**2016 Mas la Plana DOP**, Cabernet Sauvignon, Torres, Penedes 149

**2018 Lanzaga DOCa** Tempranillo, Graciano, Garnacha, Telmo Rodriguez, Rioja 65

**2016 Ferrer Bobet DOCa** Caringnan, Garnacha, Syrah, Ferrer Bobet, Priorat 99

**2018 Pintia Toro DO** Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Bodegas Pinta, Toro 139

**2017 Gran Muralles D.O.**, Carinera, Garnacha tinto, Querol, Garro, Samso Torres, Katalonien 159

## ITALIEN

### WEISS

**2023 Cuvée Terlaner DOC** Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cantina Terlan, Südtirol 59

**2021 Weißburgunder „Vorberg“ Reserva DOC** 89

**2023 Sauvignon Blanc „Winkl“ DOC** 69

**2023 „Cutizzi“ Greco di Tufo DOCG**, Feudi di San Gregorio, Kampanien 39

**2023 Roero Arneis DOCG** Castiglione, Piemont 59

**2023 „Prestige“ Lugana DOP** Cà Maiol, Lombardai 49

**2023 „Valentino“ Gavi DOCG** La Scolca, Piemont 49

**2023 Vermentino „Sanremy“ DOC** Ferruccio Deiana, Sardinien 39

**2020 Cervaro della Sala IGT** Chardonnay, Grechetto, Castello della Sala, Umbrien 199

### ROT

**2021 Salice Salentino DOP** Negroamaro, Cantine de Falco 39

**2022 Montepulciano d'Abruzzo DOC** Cantina Velenosi 36

**2016 Brunello di Montalcino DOCG** Sangiovese Grosso, Tenuta Franco Pacenti, Toskana 119

**2010 Barolo „Cerretta“ DOCG** Nebbiolo, Elio Altare, Piemont 249

**2020 Valmaggiore Nebbiolo d'Alba DOC** Sandrone, Piemont 119

**2021 Lagrein Reserva DOC**, Kellerei Cantina Terlan, Südtirol 79

**2017 Amarone della Valpolicella Classico DOCG**, Corvinone, Corvina Veronese, Rondinella, Oseleta, Veneti, Valpolicella 149

**2009 Barbaresco DOCG** Angelo Gaja, Piemont 399

**2021 Nero d'Avola „Chiamonte“ IGT** Firriato, Sizilien 39

**2021 Lamole, Chianti Classico DOCG** I Fabbri di Susanna Grassi, Toskana 59

**2022 Insegno del Cinghiale Toscana IGT**, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet F., Tenuta di Biserno, Toskana 85

**2021 Tignanello IGT**, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Tenuta Tignanello, Toskana 249

**2022 Guidalberto IGT** Cabernet Sauvignon, Merlot, Tenuta San Guido, Toskana 129

**2018 Sassicaia DOC**, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Tenuta San Guido, Toskana 499

## DEUTSCHLAND

### WEISS

**2022 Langenberger Silvaner 1. Lage, Alte Reben**, Weingut Rudolf May, Franken 69

**2023 Scheurebe VDP**, Gutswein, Weingut Joh. Seb. Schäfer, Nahe 39

**2023 Grauburgunder QbA**, trocken Bio, Weingut Dreissigacker, Rheinhessen 49

**2022 Grauburgunder VDP**, Gutswein, Weingut Fritz Becker, Pfalz 59

**2023 Riesling Blauschiefer**, Feinherb, Weingut Markus Molitor, Mosel 45

**2018 Morstein Riesling**, Gutswein, Weingut Dreissigacker, Rheinhessen 119

**2023 „Tonschiefer“ Riesling VDP**, Gutswein, Weingut Hermann Dönhoff, Nahe 59

## FRANKREICH

### WEISS

**2020 Château La Sauvageonne „La Villa“ AOP**, Grenache, Monastrell, Vermentino, Viognier, Bertrand, Languedoc-Roussillon 99

**2020 Crozes Hermitage „Les Jalets Blanc“ AOP**, Marsanne Domaine Paul Jaboulet Aîné, Rhône 85

**2023 Sancerre AC**, Sauvignon Blanc, Domaine de la Garenne, Loire 69

**2023 Pouilly Fumé AC** Sauvignon Blanc, Domaine Serge Dagueneau, Loire 55

**2021 Pouilly, Fuissé AOC**, Chardonnay, Domaine Ferret, Mâconnais 129

**2022 Chablis Vaillons, 1er Cru** Chardonnay, Domaine Jean-Paul & Benoît Droin, Burgund 99

**2018 Côte d'Or Bourgogne AOP**, Chardonnay, Domaine Pierre Morey, Burgund 99

**2020 „Les Pieds sur Terre“ Cotes du Jura AC**, Chardonnay, Valentin Morel, Jura 149

**2022 Chassagne, Montrachet „Les Pierres Blanc“ AC**, Chardonnay, Domaine Jean Marc Pillot, Burgund 169

**2020 Corton Charlemagne Grand Cru**, Chardonnay, Domaine Louis Latour, Côte de Beaune 369

**2019 Clos Floridene Grave Blanc AC** D. & F. Dubourdieu, Bordeaux 89

**2019 „Clos du Temple“**, Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Viognier, Gérard Bertrand, Languedoc 0,75l 249

**2023 „Scalabrone“**, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Guado al Tasso, Bolgheri DOC, Toskana 0,75l 59

**2023 Sancerre „Le Grand Moulin“** Pinot Noir, Patrick Girault, Sancerre AC, Loire 0,75l 55

**2023 Sancerre „Le Grand Moulin“** Pinot Noir, Patrick Girault, Sancerre AC, Loire 0,75l 55

**2015 Dorsheimer Goldloch Riesling VDP** Große Lage, Schlossgut Diel, Nahe 119

**2021 „Geheimrat J“ Riesling Spätlese** Gutswein, Weingut Wegeler, Rheingau 89

**2021 „Bretzenheimer Chardonnay“ QbA**, Weingut in den Zehn Morgen, Nahe 49

### ROT

**2020 „Cuvée N°1“ QbA**, Blaufränkisch, Spätburgunder, St. Laurent, Cabernet Sauvignon, Weingut Klumpp, Baden 49

**2015 Pinot Noir VDP**, Ortswein Weingut August Kessler, Rheingau 89

**2009 Schweigener Kammerberg Spätburgunder VDP**, Großes Gewächs Weingut, Friedrich Becker, Pfalz 159

### ROT

**2021 Les Peyrousses AC** Syrah, Domaine Alain Voge, Rhône 65

**2021 „La Dame“ Coteaux du Languedoc AC**, Bio, Grenache Blanc, Carignan, Syrah, Terre des Dames, Languedoc-Roussillon 49

**2019 Châteauneuf du Pape AC** Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Muscardin, Counoise, Château la Nerthe, Rhône 119

**2017 Bourgogne Rouge „Méo-Camuzet“ AC**, Pinot Noir, Domaine Meo-Camuzet, Burgund 119

**2013 Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes“ AC**, Pinot Noir, Domaine Alain Burguet, Burgund 149

**2011 Le Carillon de l'Angélus Saint Emilion Grand Cru**, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Château Angélus, Bordeaux, Saint Emilion 219

**2010 Moulin Riche AC**, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Ch. Léoville Poyferré, St. Julien, Bordeaux 119

**2007 Château Palmer 3ème Cru Classé AC**, Château Palmer, Margaux, Bordeaux 499

**2012 Château Sociando-Mallet AOP** Château Sociando-Mallet, Haut-Médoc, Bordeaux 99

**2009 Château d'Armailhac Grand Cru Classé AC**, Baron de Rothschild, Pauillac, Bordeaux 179

## ROSÉ

**2019 „Clos du Temple“**, Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Viognier, Gérard Bertrand, Languedoc 0,75l 249

**2023 „Scalabrone“**, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Guado al Tasso, Bolgheri DOC, Toskana 0,75l 59

**2023 Sancerre „Le Grand Moulin“** Pinot Noir, Patrick Girault, Sancerre AC, Loire 0,75l 55

**2023 „Whispering Angel“ AC** Grenache, Vermentino, Cinsault, Syrah, Tibouren 0,75l 65 1,5l 145 Château de D'Esclans, Côtes De Provence 3l 299

**2023 „AIX“**, Grenache, Syrah, Cinsault Maison Saint Aix, Coteaux d'Aix en Provence AOP 0,75l 59 1,5l 125 3l 255

## SÜSSWEIN & PORT

**2010 Wehlener Sonnenuhr** Riesling Auslese, Rheingau, Wegeler VDP 0,375l 45

**2016 LBV Taylor's Port** 0,1l 13,5 0,375l 39

**2001 Chateau Coutet, 1er Cru classe** Sauterne, Chateau Coutet 0,5l 99

All unsere Weine & Schaumweine sind Qualitätsweine, trocken und beinhalten 0,75l pro Flasche, sofern nicht anders angegeben. In allen ausgezeichneten Preisen, angegeben in Euro ist die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.



**REITSCHULE**  
CAFE · RESTAURANT  
SEIT 1927

**APERITIVO**

<b>OLIVES (V)</b> Kalamata & Chalkidiki	<b>6</b>	<b>ANCHOVIES (G)</b> pickled with garlic, herbs and lemon, roasted sourdough bread	<b>8.5</b>
<b>FETA CHEESE (L)</b> marinated with olive oil and herbs	<b>5.5</b>	<b>HAM FROM PARMA</b>	<b>9</b>
<b>ANTI PASTI (V)</b> grilled vegetables	<b>6.5</b>	<b>PITA BREAD (G)</b>	<b>3</b>

**STARTERS**

<b>TUNA TATAKI</b> two kinds of seaweed, teriyaki, sesame, ginger, crab chip	<b>22.5</b>	<b>BAKED BURRATA (L,G)</b> spicy tomato and bell pepper ragout, oriental spices, chili	<b>19.5</b>
<b>CARPACCIO</b> beef, wild mushroom salad, truffle salad, mayonnaise, chives	<b>22.5</b>	<b>BOUILLABaisse (L,G)</b> fish, crustaceans, mussels, croustillant, sauce rouille	<b>18</b>
<b>OVEN CAULIFLOWER (V)</b> roasted, hummus, beet, tahini, falafel, pomegranate, almond	<b>18</b>		

**SALADS**

<b>BABY LEAF LETTUCE (V)</b> wild herbs, cucumbers, carrots, cherry tomatoes, red onions, cress, balsamic dressing	<b>16</b>	<b>VEGETABLE SALAD (V)</b> roasted vegetables, cauliflower, zucchini, carrots, white beans, peppers, lettuce, mint, dill, parsley, vinaigrette	<b>18</b>
<b>CAESAR SALAD (G,V)</b> romaine lettuce, sliced parmesan cheese, crispy bacon, croutons, caesar dressing	<b>18</b>		

**TOPPINGS**

goat's cheese au gratin	<b>6.5</b>
marinated sheep's cheese (L)	<b>5.5</b>
wild prawn (1 piece)	<b>6</b>
baby Calamari (3 pieces)	<b>7.5</b>
tuna steak (120g)	<b>13.5</b>
chicken drumstick (1 portion)	<b>5.5</b>

**PASTA & RISOTTO**

<b>RIGATONI (L,G)</b> white veal ragout, black truffle, parmesan, root vegetables, parsley	<b>22.5</b>	<b>WILD MUSHROOM RISOTTO (L)</b> Taleggio, parsley, dried tomatoes	<b>23.5</b>
<b>SPAGHETTI (V,G)</b> tomato sauce, vegan cream, chili, garlic, oregano + 5 Black Tiger prawns	<b>16.5</b> <b>28.5</b>	<b>SAFFRON RISOTTO (L)</b> seafood with octopus, prawns, calamari, spring onion, garlic, lemon, parsley	<b>23.5</b>

**PINSA**

<b>DIAVOLA (L,G)</b> bistro salami, mozzarella, pepperoni, chili	<b>19.5</b>	<b>CARCIOFO (V,G)</b> tomato sauce, artichoke, peppers, olives, parsley	<b>19.5</b>
<b>BURRATA (L,G)</b> tomato sauce, mozzarella, basil, olive oil	<b>21.5</b>	<b>PULPO (G)</b> peppers, garlic, olives, rosemary	<b>22.5</b>
<b>MORTADELLA (L,G)</b> mozzarella, basil pesto, pistachios, olive oil	<b>21.5</b>		

**SPARKLING WINE**

<b>Piadini VINO Spumante</b> „Millesimato“ DOC Tenimenti Civa, Friaul 0,1l	<b>6.5</b>	<b>2017 Ferrari Perlè DOC Brut</b> Cantina Ferrari, Trento	<b>0,75l 99</b>
<b>Fritz Müller</b> Perlwein rosé, Weingut Jürgen Hofmann, Rheinhessen	<b>0,75l 45</b>	<b>2015 DUBL Esse Millesimato,</b> <b>VINO Spumante DOC Brut</b> Cantina Feudi di San Gregorio, Kampanien	<b>0,75l 89</b>
<b>„Der dicke Fritz“ Müller Thurgau Brut</b> Weingut Jürgen Hofmann, Rheinhessen	<b>0,75l 49</b>	<b>Deserteur Sparkling Rosé, alkoholfrei</b> Weingut Bibo Runge, Rheingau	<b>0,75l 39</b>

**GRILL**

<b>TUNA STEAK</b> olive oil, lemon, fleur de sel	<b>180g 24</b>	<b>CHICKEN DRUMSTICKS</b> grilled, pulled	<b>200g 19.5</b>
<b>FILET OF LOUP DE MER</b> wild caught, fried on skin, olive oil, lemon, fleur de sel	<b>180g 24.5</b>	<b>FILET OF BEEF „PRIME“</b> New Zealand	<b>180g 35 280g 52</b>
<b>WILD-CAUGHT PRAWNS</b> olive oil, garlic, herbs	<b>3 pieces 18</b>	<b>RUMPSTEAK</b> Ireland, Black Angus	<b>200g 29.5</b>
		<b>ENTRECÔTE „PRIME“</b> Ireland	<b>250g 37</b>

**CLASSICS**

<b>VEGAN BURGER (G,V)</b> vegetable patty, sesame seed bun, pepper-tomato-relish, salad, french frites oder side salad	<b>25.5</b>	<b>BOEUF TATAR (L,G)</b> breaded egg yolk, herb salad, fried onion cream, bread chip, french frites oder side salad	<b>160g 21.5 200g 28</b>
<b>BEEF BURGER (L,G)</b> beef (200g), brioche, cheddar, gherkins, tomatoes, lettuce, bacon, french frites or side salad	<b>27.5</b>	<b>CLUB SANDWICH (L,G)</b> chicken breast fillet, bacon, iceberg lettuce, tomatoes, fried egg, homemade sandwich sauce, french frites	<b>17.5</b>
<b>WIENER SCHNITZEL</b> <b>SADDLE OF VEAL</b> fried potatoes or french frites, side salad, cranberries	<b>33.5</b>		

**SIDE DISHES**

tomatized oven vegetables	<b>7</b>	spinach leaves, spring onions, nutmeg (L)	<b>7.5</b>
roast potatoes (L)	<b>5.5</b>	potato and ceelery puree, butter (L)	<b>6.5</b>
glazed seasonal vegetables (L)	<b>7</b>	French fries + with black truffle, pecorino	<b>5.5</b> <b>13.5</b>
small Caesar salad (L,G)	<b>6</b>		
potato wedges, olive oil, herbs	<b>6</b>		

**SAUCES**

spicy BBQ sauce
Jus
Café de Paris butter
white wine caper sauce

**DESSERT**

<b>CAFÉ GOURMAND (L,G)</b> Espresso, coffee ice cream, crème brulée, Gâteau Opéra, praline	<b>12</b>	<b>MATCHA DELICE (L,G)</b> coconut, passion fruit, yucu mousse, pineapple ragout	<b>12</b>
<b>CHOCOLATE SOUFFLÉ (L,G)</b> lukewarm, vanilla ice cream, cherry ragout	<b>13.5</b>	<b>LEMON SORBET (V)</b> Vodka, mojito espuma	<b>8.5</b>

**CHAMPAGNE**

<b>MOËT &amp; CHANDON</b> „COLLECTION IMPERIAL“ Special Cuvée	<b>0,75l 370</b>	<b>MOËT &amp; CHANDON</b> Imperial	<b>0,75l 129 1,5l 269 3l 649</b>
<b>TAITTINGER, Brut Réserve</b>	<b>0,75l 139</b>	Ice Imperial	<b>0,75l 169 1,5l 376</b>
<b>BOLLINGER, Special Cuvée</b>	<b>0,75l 159</b>	Rosé Imperial	<b>0,75l 149 1,5l 299</b>
<b>LAURENT-PERRIER</b> La Cuvée	<b>0,75l 129 1,5l 269</b>	<b>VEUVE CLICQUOT</b> Brut	<b>0,75l 145 1,5l 299</b>
Cuvée Rosé	<b>0,75l 189 1,5l 399</b>	<b>DOM PERIGNON</b> 2012/13 Vintage	<b>0,75l 399</b>
Grand Siècle Grande Cuvée	<b>0,75l 349</b>	2013 Vintage Luminus	<b>0,75l 429</b>
2004 „Alexandra“ Grande Cuvée Rosé	<b>0,75l 649</b>	2012 Vintage Luminus	<b>1,5l 899</b>
<b>RUINART</b> Blanc de Blancs	<b>0,75l 195 1,5l 399</b>	2009 Rosé Luminus	<b>0,75l 699</b>
Rosé	<b>0,375l 99 0,75l 195 1,5l 399</b>	<b>ARMAND DE BRIGNAC</b> Brut	<b>0,75l 499 1,5l 1.199</b>
		<b>KRUG, Grand Cuvée</b>	<b>0,75l 399</b>

G = Gluten, L = Lactose, V = Vegan

OUR KITCHEN OPENING HOURS ARE FROM 11:30 TO 14:30 AND FROM 17:30 TO 21:30.  
Our restaurant menu is not adequately characterized. Of course, we serve on wish our allergen special card that all  
of our dishes after REGULATION (EU) No. 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND DISTINGUISHES  
COUNCIL of 25 October 2011th. Subject to alternations

## OPEN CARAFE

### WHITE

**2023 Sauvignon Blanc**, Weingut Kitzer, Rheinhessen 0,1l 6 0,75l 45

### 2023 Grauburgunder

trocken, von der Mark Walter, Baden 0,1l 6 0,75l 45 1,5l 95

**2023 Chardonnay „du Solei“ Pays d'Or IGP**, Paul Bergeron, Languedoc-Roussillon 0,1l 6 0,75l 45

### ROSÉ

**2023 „out of wine“ Pays DOC**, Cuvée, Côtes de Provence 0,1l 6 0,75l 45

### RED

**2021 Merlot „du Solei“ Pays d'Or IGP** Paul Bergeron, Languedoc-Roussillon 0,1l 6 0,75l 45

**2020 Terrazas de los Andes**, Terrazas, Mendoza-Argentinien 0,1l 7 0,75l 52.5

**2022 „Neprica“ Primitivo** Puglia IGT, Tormaresca, Apulien 0,1l 6.5 0,75l 48 1,5l 99

## AUSTRIA

### WHITE

**2023 Gemischter Satz, Aus den Dörfern**, Weingut Rosi Schuster, Burgenland 49

**2023 Ried Kollmitz Grüner Veltliner Federspiel**, Domäne Wachau, Wachau 49

**2022 Grüner Veltliner „Ried Loibenberg“ Smaragd** Weingut Alzinger, Wachau 105

**2023 Grüner Veltliner „Loibenberg“ Smaragd QW** Weingut Knoll, Wachau 120

**2020 Chardonnay „Hasel“ QW**, Weingut Johann Topf, Niederösterreich 99

**2023 Sauvignon Blanc, Quarz & Schiefer DAC**, Weingut Schauer, Südsteiermark 49

**2023 Gelber Muskateller QW**, Weingut Norbert Bauer, Niederösterreich 39

**2019 Grüner Veltliner Kamptal DAC „Ried Lamm“, 1 ÖTW** Weingut Hirsch, Kamptal 99

**RED**  
**2021 Blaufränkisch QW** Weingut Rosi Schuster, Burgenland 49

**2021 Opus Eximium Cuvée N.34 QW** Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent 7 Weingut Gesellmann, Burgenland 99

## SPAIN

### WHITE

**2023 Verdejo DO** Bodegas José Pariente, Rueda 45

**2023 Ojo de Ibiza**, Bodegas Dieter Meier & Family, Ibiza 79

**2018 Milmanda** Chardonnay, Torres, Katalonien 99

**2018 Vina Monty Reserva DOC** Bodegas Montecillo, Rioja 99

**RED**  
**2016 Mas la Plana DOP**, Cabernet Sauvignon, Torres, Penedes 149

**2018 Lanzaga DOCa** Tempranillo, Graciano, Garnacha, Telmo Rodriguez, Rioja 65

**2016 Ferrer Bobet DOCa** Caringnan, Garnacha, Syrah, Ferrer Bobet, Priorat 99

**2018 Pintia Toro DO** Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Bodegas Pinta, Toro 139

**2017 Gran Muralles D.O.**, Carinera, Garnacha tinto, Querol, Garro, Samso Torres, Katalonien 159

## ITALY

### WHITE

**2023 Cuvée Terlaner DOC** Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cantina Terlan, Südtirol 59

**2021 Weißburgunder „Vorberg“ Reserva DOC** 89

**2023 Sauvignon Blanc „Winkl“ DOC** 69

**2023 „Cutizzi“ Greco di Tufo DOCG**, Feudi di San Gregorio, Kampanien 39

**2023 Roero Arneis DOCG** Castiglione, Piemont 59

**2023 „Prestige“ Lugana DOP** Cà Maiol, Lombardai 49

**2023 „Valentino“ Gavi DOCG** La Scolca, Piemont 49

**2023 Vermentino „Sanremy“ DOC** Ferruccio Deiana, Sardinien 39

**2020 Cervaro della Sala IGT** Chardonnay, Grechetto, Castello della Sala, Umbrien 199

**RED**  
**2021 Salice Salentino DOP** Negroamaro, Cantine de Falco 39

**2022 Montepulciano d'Abruzzo DOC** Cantina Velenosi 36

**2016 Brunello di Montalcino DOCG** Sangiovese Grosso, Tenuta Franco Pacenti, Toskana 119

**2010 Barolo „Cerretta“ DOCG** Nebbiolo, Elio Altare, Piemont 249

**2020 Valmaggiore Nebbiolo d'Alba DOC** Sandrone, Piemont 119

**2021 Lagrein Reserva DOC**, Kellerei Cantina Terlan, Südtirol 79

**2017 Amarone della Valpolicella Classico DOCG**, Corvinone, Corvina Veronese, Rondinella, Oseleta, Veneti, Valpolicella 149

**2009 Barbaresco DOCG** Angelo Gaja, Piemont 399

**2021 Nero d'Avola „Chiamonte“ IGT** Firriato, Sizilien 39

**2021 Lamole, Chianti Classico DOCG** I Fabbri di Susanna Grassi, Toskana 59

**2022 Insegno del Cinghiale Toscana IGT**, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet F., Tenuta di Biserno, Toskana 85

**2021 Tignanello IGT**, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Tenuta Tignanello, Toskana 249

**2022 Guidalberto IGT** Cabernet Sauvignon, Merlot, Tenuta San Guido, Toskana 129

**2018 Sassicaia DOC**, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Tenuta San Guido, Toskana 499

## GERMANY

### WHITE

**2022 Langenberger Silvaner 1. Lage, Alte Reben**, Weingut Rudolf May, Franken 69

**2023 Scheurebe VDP**, Gutswein, Weingut Joh. Seb. Schäfer, Nahe 39

**2023 Grauburgunder QbA**, trocken Bio, Weingut Dreissigacker, Rheinhessen 49

**2022 Grauburgunder VDP**, Gutswein, Weingut Fritz Becker, Pfalz 59

**2023 Riesling Blauschiefer**, Feinherb, Weingut Markus Molitor, Mosel 45

**2018 Morstein Riesling**, Gutswein, Weingut Dreissigacker, Rheinhessen 119

**2023 „Tonschiefer“ Riesling VDP**, Gutswein, Weingut Hermann Dönhoff, Nahe 59

## FRANCE

### WHITE

**2020 Château La Sauvageonne „La Villa“ AOP**, Grenache, Monastrell, Vermentino, Viognier, Bertrand, Languedoc-Roussillon 99

**2020 Crozes Hermitage „Les Jalets Blanc“ AOP**, Marsanne Domaine Paul Jaboulet Aîné, Rhône 85

**2023 Sancerre AC**, Sauvignon Blanc, Domaine de la Garenne, Loire 69

**2023 Pouilly Fumé AC** Sauvignon Blanc, Domaine Serge Dagueneau, Loire 55

**2021 Pouilly, Fuissé AOC**, Chardonnay, Domaine Ferret, Mâconnais 129

**2022 Chablis Vaillons, 1er Cru** Chardonnay, Domaine Jean-Paul & Benoît Droin, Burgund 99

**2018 Côte d'Or Bourgogne AOP**, Chardonnay, Domaine Pierre Morey, Burgund 99

**2020 „Les Pieds sur Terre“ Cotes du Jura AC**, Chardonnay, Valentin Morel, Jura 149

**2022 Chassagne, Montrachet „Les Pierres Blanc“ AC**, Chardonnay, Domaine Jean Marc Pillot, Burgund 169

**2020 Corton Charlemagne Grand Cru**, Chardonnay, Domaine Louis Latour, Côte de Beaune 369

**2019 Clos Floridene Grave Blanc AC** D. & F. Dubourdieu, Bordeaux 89

**2019 „Clos du Temple“**, Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Viognier, Gérard Bertrand, Languedoc 0,75l 249

**2023 „Scalabrone“**, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Guado al Tasso, Bolgheri DOC, Toskana 0,75l 59

**2023 Sancerre „Le Grand Moulin“** Pinot Noir, Patrick Girault, Sancerre AC, Loire 0,75l 55

**2015 Dorsheimer Goldloch Riesling VDP** Große Lage, Schlossgut Diel, Nahe 119

**2021 „Geheimrat J“ Riesling Spätlese** Gutswein, Weingut Wegeler, Rheingau 89

**2021 „Bretzenheimer Chardonnay“ QbA**, Weingut in den Zehn Morgen, Nahe 49

**RED**  
**2020 „Cuvée N°1“ QbA**, Blaufränkisch, Spätburgunder, St. Laurent, Cabernet Sauvignon, Weingut Klumpp, Baden 49

**2015 Pinot Noir VDP**, Ortswein Weingut August Kessler, Rheingau 89

**2009 Schweigener Kammerberg Spätburgunder VDP**, Großes Gewächs Weingut, Friedrich Becker, Pfalz 159

### RED

**2021 Les Peyrousses AC** Syrah, Domaine Alain Voge, Rhône 65

**2021 „La Dame“ Coteaux du Languedoc AC**, Bio, Grenache Blanc, Carignan, Syrah, Terre des Dames, Languedoc-Roussillon 49

**2019 Châteauneuf du Pape AC** Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Muscardin, Counoise, Château la Nerthe, Rhône 119

**2017 Bourgogne Rouge „Méo-Camuzet“ AC**, Pinot Noir, Domaine Meo-Camuzet, Burgund 119

**2013 Gevrey-Chambertin „Vieilles Vignes“ AC**, Pinot Noir, Domaine Alain Burguet, Burgund 149

**2011 Le Carillon de l'Angélus Saint Emilion Grand Cru**, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Château Angélus, Bordeaux, Saint Emilion 219

**2010 Moulin Riche AC**, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Ch. Léoville Poyferré, St. Julien, Bordeaux 119

**2007 Château Palmer 3ème Cru Classé AC**, Château Palmer, Margaux, Bordeaux 499

**2012 Château Sociando-Mallet AOP** Château Sociando-Mallet, Haut-Médoc, Bordeaux 99

**2009 Château d'Armailhac Grand Cru Classé AC**, Baron de Rothschild, Pauillac, Bordeaux 179

## ROSÉ

**2019 „Clos du Temple“**, Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Viognier, Gérard Bertrand, Languedoc 0,75l 249

**2023 „Scalabrone“**, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Guado al Tasso, Bolgheri DOC, Toskana 0,75l 59

**2023 Sancerre „Le Grand Moulin“** Pinot Noir, Patrick Girault, Sancerre AC, Loire 0,75l 55

**2023 „Whispering Angel“ AC** Grenache, Vermentino, Cinsault, Syrah, Tibouren 0,75l 65 1,5l 145  
Château de D'Esclans, Côtes De Provence 3l 299

**2023 „AIX“**, Grenache, Syrah, Cinsault Maison Saint Aix, Coteaux d'Aix en Provence AOP 0,75l 59 1,5l 125 3l 255

## SWEET WINE & PORT WINE

**2010 Wehlener Sonnenuhr** Riesling Auslese, Rheingau, Wegeler VDP 0,375l 45

**2016 LBV Taylor's Port** 0,1l 13,5 0,375l 39

**2001 Chateau Coutet, 1er Cru classe** Sauterne, Chateau Coutet 0,5l 99