

„Man muss dem *Körper* Gutes tun,
damit die *Seele* Lust hat, darin zu wohnen.“

- Winston Churchill -

Mittagskarte

Salate

Pflücksalat

Himbeer | Tomate | Gurke | Olive | Paprika | Nüsse

€ 10

+ Knoblauchgarnelen

€ 8

+ Hähnchenbrust

€ 8

+ Tagesfischfilet

€ 7

+ Ziegenfrischkäse

€ 7

Tomate-Mozzarella

Tomatenchutney | Wildkräuter | Pinienkerne

€ 15

Rote Beete Birne

Ziegenkäse | Kerne | Walnussöl | Honig | Wildkräuter

€ 15

Suppe

Tomaten-Kokoscremesuppe

Garnele | Kresse | Kräuteröl

€ 10

Pinsa

Rote Beete

Crème fraîche | Birne | Peperoni | Ziegenkäse

€14

Mediterran

Crème fraîche | Olive | Tomate | Zwiebel | Rucola

€14

Ostende

Crème fraîche | Feige | Tomate | Rucola | Parmesan

€14

Snacks

Clubsandwiches

Hähnchenbrust | Bacon | Ei | Cocktailsauce | Pommes

€18

Gegrillte Garnelen

Baguette | Knoblauch

€16

Hauptgang

Rinderragout

Kräuterspätzle | Saisongemüse | Preiselbeeren

€ 21

Kürbis-Kokos-Curry

Basmati | Koriander | Sesam | Schalotte

€ 16

Süßes

Fruchtsorbet

Prosecco | Minze | Beeren

€ 8

Schokoladenkuchen

Kürbiskernöl | Kürbiskernkrokant | Schlagsahne | Minze

€ 8

Kuchen nach Auswahl

€ 3,50

Torte nach Auswahl

€ 4,50

Kaffeespezialitäten

Wir verarbeiten Kaffeebohnen von Julius Meinl. Das 1862 gegründete österreichische Familienunternehmen ist weltweiter Botschafter der Wiener Kaffeehauskultur.

Espresso	€ 3,50
Doppelter Espresso	€ 6,00
Café Crème	€ 3,50
Cappuccino	€ 4,50
Milchkaffee	€ 5,00
Latte Macchiato	€ 5,00
Heiße Schokolade mit oder ohne Sahne	

Tee

Die Marke Althaus stützt sich auf mehr als 60 Jahre Erfahrung in der Herstellung hochwertiger Teeprodukte. „Jung, offen und geprägt von einer cosmopoliten Selbstverständlichkeit“, das beschreibt wohl am Besten die Althaus Teekultur

Kännchen Tee lassen Sie sich gern unsere Teekarte bringen	€ 6,00
	€ 9,50

Erfischendes

Coca Cola | Fanta | Sprite | Coke Zero

20cl

75cl

€ 4,00

Thomas Henry Ginger Ale |

Bitter Lemon | Tonic Water | Spicy Ginger

€ 5,00

Lassaner Säfte und Nektare

Apfel | Orange | Rhabarber | Kirsch | Banane

Maracuja | Mango | Erdbeer | Cranberry

€ 4,50

Saftschorlen

€ 4,00

Mineralwasser

Staatl. Fachingen gourmet naturell | medium

€ 3,50 € 7,50

San Pellegrino

€ 7,50

Fassbier

Lübzer Pils

Regional | hopfenbetont & feinerherber Geschmack | 4,9%

Carlsberg

Dänemark | Lager nach Pilsener Brauart
erfrischend mit vollem Biergeschmack | 5,0%

Grimbergen Double Ambrée

Belgien | vollmundig | Lakritz & Karamell | 6,5%

Duckstein Weizen

Intensiv-aromatisch & spritzig-schlank | Banane
Malz Süße | sanfter Hopfen | 5,3%

Flaschenbiere

Duckstein Rotblond

Obergärig | weicher Karamellgeschmack
leichte Bitternote | fruchtige Aromen | 4,9%

Erdinger alkoholfrei

Würzige Malznoten | Karamell Nuancen
spritzig | isotonisch und vitaminhaltig | 0,0%

Carlsberg 0,0%

Vollmundig | wenig Malz | leicht bitter | 0,0%

	25cl	30cl	40cl	50cl
Lübzer Pils	€ 3,50		€ 5,00	
Carlsberg	€ 4,00		€ 5,50	
Grimbergen Double Ambrée	€ 4,50			
Duckstein Weizen		€ 4,50		€ 6,50
Duckstein Rotblond			33cl	50cl
				€ 6,50
Erdinger alkoholfrei				€ 6,00
Carlsberg 0,0%		€ 4,00		

Prosecco, Sekt & Champagner

Mionetto Prosecco D.O.C. Treviso Brut Prestige

Der Mionetto Prosecco D.O.C. Treviso Brut Prestige ist ein hochwertiger Spumante, der die Kategorie 'Brut' völlig neu interpretiert und geschmacklich zu den modernsten seiner Klasse zählt. Er besticht durch seine leuchtend strohgelbe Farbe, intensive Perlage und ein fruchtiges Bukett nach grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten, ergänzt durch feine Aromen nach Honig. Geschmacklich ist dieser Prosecco weich und harmonisch und eignet sich hervorragend als Aperitif sowie zu Antipasti, Muscheln, Krustentieren, Risotto oder Quiche.

0,1l

€ 6

0,7l

€ 35

Grande Cuvee 1531 de Aimery Brut Crémant de Limoux |

Aimery Sieur d Arques

Ein hell leuchtendes Gelbgold zeichnet das optische Erscheinungsbild dieses Crémants aus. Die feine Perlage schenkt dem Schaumwein ein glitzerndes Kleid mit elegantem Charme. Im Bukett zeigen sich fruchtige Noten von grünem Apfel, frisch geriebener Zitruszeste und exotischer Honigmelone. Sie verschmelzen mit honigsüßem Brioche, gerösteter Haselnuss und Frühlingsblüten.

€ 6,50

€ 39

Vaux Rheingau Reserve | Schloss Vaux

In einem hellen Gold erstrahlt der Sekt im Glas und zeigt eine schnell aufsteigende und wunderbar feine Perlage. Die Rebsorte Riesling verrät sich an der Nase durch den Duft von Zitronenschalen und gelbem Steinobst. Im Hintergrund auch feine Brioche-Noten und würziges Cassis. Im Mund mit animierender Frische und einer Klarheit spendenden Mineralität. Die Kohlensäure wirkt fein, aber lebhaft. Mit fester Struktur im Abgang lange nachwirkend.

€ 49

0,1l

0,7l

DM Cuvee Empreinte | Doyard Mahé

€ 11,50

€ 69

Helles und leuchtend goldenes Aussehen, feine Nase, dominiert von den Noten von Birne, Zitrone, frischen Mandeln und Farn. Am Gaumen ist er angenehm und frisch mit einem schönen Abgang mit Zitrus- und Mineralnoten.

Clicquot Yellow Label BRUT | Veuve Clicquot

€ 89

Clicquot Yellow Label ist der Veuve Clicquot Champagner par excellence.

Er repräsentiert den Stil des Hauses in einer perfekten Ausgewogenheit aller seiner vier Dimensionen : Frische, Stärke, Aromen Reichtum und Seidigkeit.

Clicquot Yellow Label ROSÉ | Veuve Clicquot

€ 99

Kupfer-orange Farbe. Ein ausdrucksstarkes Bouquet mit Aromen von Erdbeere und sehr reifen Walderdbeeren.

Ein vollmundiger, strukturierter, weiniger Gaumen von anhaltender Frische. Länge und Charakter definieren diesen Champagner.

R de Ruinart Brut

€ 129

40% Chardonnay und 60% Pinot Noir bilden die Assemblage des goldgelb glänzenden, kristallklaren R de Ruinart Champagners. Die Nase ist fruchtig mit einer starken Präsenz von Obstsorten mit hellem Fruchtfleisch, vor allem Birne, aber auch trockenen Komponenten wie Mandel und Haselnuss. Anschließend macht sich der Duft weißer Blüten bemerkbar, begleitet von opulenten Noten, die an frische Butter und Hefengebäck erinnern. Am Gaumen besticht er durch Ausgewogenheit, erstaunliche Frische und einen langen Abgang. R de Ruinart ist nicht nur ein köstlicher Aperitif, sondern auch ein idealer Begleiter einer ganzen Mahlzeit, bei der feine, leichte Gerichte.

Ruinart Rosé Brut | Ruinart 95 Mondo

€ 129

Zuerst besticht der Ruinart Rosé mit seinem aparten, fast an korallenrot erinnernden Farbton, der eine subtile Nase mit dem Aroma frisch gepflückter Kirschen und roter Beeren ankündigt. Am Gaumen herrscht der Eindruck eines ausgewogenen, köstlich fleischigen Champagners vor, frisch und geschmeidig zugleich.