

Aperitifs

Aperol Spritz 9,90€ _{o, 1, 2, 3}

Aperol | Prosecco | Soda | Orange

Passionsfrucht Lillet 9,50€ _{o, 1}

Lillet | Passionsfruchtsirup | Prosecco | Maracujasaft | Soda

Limoncello Spritz 9,90€ _{o, 1}

Limoncello | Prosecco | Soda | Limette

Salvia Spritz 9,90€ _{o, 1}

Rosmarinsirup | Prosecco | Grapefruitsaft

Campari Amalfi 10,50€ _{o, 1}

Campari | Bitter Lemon | Grapefruitsaft

Lillet Wild Berry 9,50€ _{o, 1, 5}

Lillet Blanc | Schweppes Wild Berry | Himbeeren

Sarti Spritz 9,20€ _{o, 1}

Sarti Rosa | Prosecco | Grapefruitsaft | Soda

Kir Royal 9,50€ _{o, 1}

Cassislikör | Prosecco

Espresso Martini 11,90€

Vodka | Kaffeelikör | Espresso | Kaffeebohnen

Gin Tonic 11,50€ _{1, 5}

Gin | Tonic Water | Gurke

Alkoholfreie Aperitifs

San Bitter Lemon 8,90€ _{1, 2, 5}

San Bitter | Bitter Lemon | Zitronensaft | Limette

Grapefruit-Lime-Aperitif 8,50€ _{1, 5}

Zuckersirup | Grapefruitsaft | Limettensaft | Soda

Aperitif Passionsfrucht 8,70€ _{1, 5}

Rosmarinsirup | Maracujasaft | Bitter Lemon | Rosmarin

Salvia Spritz 8,50€ _{1, 5}

Rosmarinsirup | Sprite | Grapefruitsaft

Besondere Empfehlung

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe 7,90€ _{G, V}
Kürbiskerne | Muskat-Sahneschaum

Vitello Tonnato 17,50€ _D
Kalbsfleisch | Thunfischsauce | Kapern | Rucola

Jakobsmuscheln 15,90€ _{D, H, R}
Marinierte Maronen | Pilze | Balsamicocreme

Hauptspeisen

Schweinerippchen 26,50€
Kürbispüree | Salatbouquet | Barbecue-Sauce

Rotweinrisotto _G
Gebratener Radicchio | karamellierte Pistazien

Mit gratiniertem Ziegenkäsetaler 24,90€ _V
Mit gegrillten Kalbsfiletmedaillons 33,90€

Rindermedaillons 33,90€ _G
Tomatenkartoffelstampf | Rosenkohl | Rosmarinjus

Wolfsbarschfilet 29,90€ _D
Spinat | Rosmarinkartoffeln | Wasabi-Kokossauce

Kürbisravioli 25,50€ _{A, G, V}
Frischer Trüffel | wilde Rauke | Ricottasauce

Vorspeisen

Appetizer 5,50€ A, C, V

Hausgemachte Aioli | Steinofenbaguette

Linsensuppe 7,90€ V

Rote Linsen | Zitronengras

Antipasti rheinzeit 16,50€ N, M, V

Falafel | Humus | Burrata | Tomaten | eingelegte Zucchini | Rucolabouquet |
Tomatenbutter

Carpaccio vom Rind 18,50€ A, C

Rucola | Parmesanspäne | Trüffelcreme | frischer Trüffel | Kapern

Garnelen 16,90€ B, D

Chili-Knoblauchöl | Tomaten-Avocado-Tatar

Gebratener Chicorée 14,70€ G, V

Mozzarella di Bufala | Granatapfelkerne | Gin-Marinade

Italienische Vorspeisenplatte 21,50€ B, D

Tagliata di Manzo | Rucolabouquet | Parmesan | marinierte
Artischockenherzen | Königsgarnelen | Milano Salami | Oliven

Rote Bete Carpaccio 14,90€ G, V

Burrata | Avocadocreme | karamellierte Pistazien

Lachs-Tatar 15,50€ D, G

Avocado | Limettencreme

Salate

Ziegenkäse 17,90€ G, H, M, V

Gratiniert mit Honig | Walnüsse | eingelegte Feigen | Vinaigrette

Falafel 17,50€ G, M, N, V

Avocado | Papaya | Granatapfelkerne | Joghurt-Minz-Sauce

Hähnchenbruststreifen 22,90€

Gebratene Zwiebeln | Tomaten | Mango | Chili-Mango-Dressing

Rindfleischstreifen 24,90€ N

Sesam | Teriyakisauce

Su 25,50€ A, B, D, M

Doradenfilet | Königsgarnelen | Mango | Avocado |
Honig-Senf-Marinade

Lachsstreifen 24,50€ D

Gebratene Zwiebeln | Papaya | Avocado | Zitrusfruchtmarinade

Vegetarisch

Ravioli rheinzeit 21,50€ A, G, V

Ricotta-Spinat-Füllung | Pinienkerne | Salbei | Rucola | Parmesan

Bandnudeln 23,20€ A, G, H, V

Balsamico-Birnen | Walnüsse | Gorgonzolasauce

Trüffel Gnocchi 22,90€ A, G, V

Pilzvariation | frischer Trüffel | Rucola | Parmesan | Trüffelsauce

Ziegenkäse-Ravioli 22,50€ A, G, V

Feige | Rucola | Rosmarin-Honig-Butter

Fleisch

Schweinefilet 30,50€ _G

Parmesan-Kräuter-Kruste | grüne Bohnen | Kartoffelpüree |
Cognac-Sauce

Hähnchenbrustfilet 28,90€ _G

Brokkoli | Basmatireis | Curry-Mango-Sauce

Surf and Turf 32,50€ _{A, B, D, M}

Kalbsfilet | Königsgarnelen | Doradenfilet | Rosmarinkartoffeln | Salatbouquet |
Café de Paris Sauce | Teriyakisauce

Argentinisches Rumpsteak 34,50€

Geschmorte Tomaten | getrüffelter Kartoffelstampf |
Balsamico-Rosmarin-Sauce

Maccaroni 29,50€ _{A, G}

Rumpsteakstreifen | Parmesan | frischer Trüffel | Rucola | Trüffelsauce

Kalbsleber „Berliner Art“ 31,50€

Gebratene Apfelringe | gebratene Zwiebelringe | Kartoffelpüree

Kalbsfilet 32,50€ _{A, C, G}

Fettuccine | Steinpilzsauce

Fisch

Gegrillte Dorade 31,50€ _D
Salatbouquet | Avocado | Rosmarinkartoffeln | brasilianische Vinaigrette

Fischvariation rheinzeit 34,50€ _{A, B, D, G, O}
Lachsfilet | Königsgarnelen | Doradenfilet | Brokkoli | Basmatireis |
Burgundersauce

Zanderfilet 31,90€ _{A, D, G, O}
Spinat | Belugalinsen | Weißwein-Hollandaise

Königsgarnelen 29,70€ _{A, B, D, G, +}
Bandnudeln | Safran-Chili-Sauce

Lachsfilet 30,50€ _{A, D, G}
Schwarze Bandnudeln | Limettensauce

Dessert

Panna Cotta 9,50€ _{A, C, G, H}
Mangosauce

Zitronensorbet 10,50€
Limoncello-Likör | Minze

Crème Brûlée 12,40€ _{C, G, H}
Vanilleeis

Schokoladensoufflé 13,90€ _{A, C, E, G, H}
Himbeersauce | Pistazieneis | Cookie-Crumble

Tiramisu 10,50€ _{A, C, F, G, M}

American Cheesecake 12,40€ _{A, F, G, M, N}
Mangoglasur | Vanilleeis

Dessertvariation 15,90€ _{A, C, F, G, H}
Warmes Schokoladensoufflée | Panna Cotta | Himbeersauce | Weißes Tartufo

Weißwein

Grauburgunder ◦ Markus Pfaffmann – Pfalz	0,15l 5,30€	0,75l 25,50€
Weißburgunder Cuvée ◦ Haus im Turm – Rhöndorf	0,15l 6,70€	0,75l 32,50€
Grüner Veltliner ◦ Johann Topf – Österreich	0,15l 5,70€	0,75l 27,50€
Riesling ◦ Josef Spreitzer – Rheingau	0,15l 6,50€	0,75l 31,90€
Cuvée ◦ Riesling Weißburgunder Sauvignon Blanc Dr. Koehler – Rheinhessen	0,15l 5,90€	0,75l 27,90€
Blanc de Noir ◦ Dr. von Bassermann-Jordan – Pfalz	0,15l 7,00€	0,75l 33,00€
Chardonnay ◦ Domaine Montrose – Südfrankreich	0,15l 5,30€	0,75l 25,50€
Lugana ◦ Cà Maiol – Italien, Lombardei	0,15l 8,20€	0,75l 40,00€
Sauvignon Blanc ◦ Pfandturm – Rheinhessen	0,15l 5,70€	0,75l 27,50€

Roséwein

Spiess ◦ Pin_&Friends – Rheinhessen	0,15l 5,50€	0,75l 26,00€
Pink Vineyard ◦ Markus Pfaffmann – Pfalz	0,15l 5,30€	0,75l 25,50€

Rotwein

Merlot ◦ Gérard Bertrand – Südfrankreich	0,15l 5,70€	0,75l 27,50€
Baron de Ley ◦ Barón de Ley – Spanien, Rioja	0,15l 8,10€	0,75l 39,50€
Pinotage ◦ MAN – Südafrika	0,15l 5,70€	0,75l 26,00€
Primitivo ◦ Casa Vinicola Minini – Italien, Apulien	0,15l 5,90€	0,75l 27,50€

Prickelndes

Champagner ◦ Taittinger – Frankreich, Champagne	0,375l 47,50€	0,75l 95,00€
Crémant de Loire ◦ Langlois-Chateau – Frankreich	0,1l 10,50€	0,75l 38,50€
Prosecco Extra Dry ◦ Cantine Maschino – Italien, Venetien	0,1l 8,50€	0,75l 30,50€

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola I Cola Zero I Fanta I Sprite I Spezi ^{5, 1}	0,3l 3,50€	
Taunusquelle Medium I Naturelle	0,25l 3,50€	0,75l 8,50€
Schweppes ^{5, 1} Tonic Water I Bitter Lemon I Ginger Ale	0,3l 3,40€	
Säfte Apfel I Maracuja I Rhabarber I Orange	0,3l 3,80€	
Schorlen Apfel I Maracuja I Rhabarber	0,3l 3,50€	
Bionade ⁵ Holunder I Ingwer-Orange	0,3l 4,20€	
Fassbrause ^{5, 1} Zitrone	0,3l 4,20€	

Bier

Kölsch ^A Reissdorf – vom Fass	0,2l 2,60€	0,3l 3,90€
Pils ^A Bitburger – vom Fass	0,2l 2,60€	0,3l 3,90€
Radler ^{A, 5} Kölsch I Pils	0,2l 2,40€	0,3l 3,60€
Pils alkoholfrei ^A Bitburger		0,3l 3,20€
Hefeweizen Hell ^A Benediktiner – vom Fass		0,3l 3,40€
		0,5l 5,60€

Hefeweizen Dunkel ^A		0,5l
Benediktiner		5,30€
Hefeweizen alkoholfrei ^A		0,5l
Benediktiner		4,90€
Helles ^A	0,3l	0,5l
Benediktiner – vom Fass	3,60€	5,90€
Malzbier ^{A, 5}	0,3l	
Kandi	3,50€	

Heiße Getränke

Kaffee	3,50€
Espresso	2,80€
Espresso Macchiato ^G	2,90€
Doppelter Espresso	3,70€
Cappuccino ^G	4,30€
Milchkaffee ^G	4,70€
Latte Macchiato ^G	4,80€
Kakao ^G	3,50€
Tee	3,00€
Schwarz Grün Früchte Kräuter Kamille Pfefferminz Hagebutte	
Frischer Tee	3,50€
Ingwer Minze	

Cocktails

Caipirinha ⁵	12,50€
Cachaca Zuckersirup Limette	
Mojito ⁵	12,90€
Rum Zuckersirup Minze Limette Soda	
Ipanema (alkoholfrei) ^{5, 1}	9,50€
Maracujasaft Ginger Ale Zuckersirup Limette	

Alkoholische Getränke

Vecchia ^o	4,50€
Linie Aquavit ¹	4,90€
Malteser Aquavit	4,90€
Jägermeister ¹	3,70€
Limoncello ¹	4,50€
Martini Bianco Rosso D'Oro ^o	5,50€
Sherry Medium Fino ^o	5,20€
Portwein ^o	5,50€
Sambucca ²	4,50€
Ramazotti ²	5,50€
Averna ^{1, 2}	5,50€
Fernet Branca ^{1, 2}	4,50€
Baileys ^G	5,90€
Grappa	5,90€
Cointreau ²	6,00€
Pernod Eiswasser ²	5,50€
Tequilla Silber Gold	4,50€
Williams	5,90€
Mirabelle	5,90€
Framboise	5,90€
Túnel	4,50€
Cognac ^o	5,90€
Pâpidoux	5,90€
Vodka	4,50€
Tullamore ^o	6,90€
Glen Fiddich ^o	7,90€

Allergene Kennzeichnung

A	Gluten	H	Nüsse	V	Vegetarisch
B	Krebstiere	L	Sellerie	1	Lebensmittelfarbe
C	Eier	M	Senf	2	Geschmacksverstärker
D	Fisch	N	Sesam	3	Konservierungsstoffe
E	Erdnüsse	O	Sulfite	4	Stabilisatoren
F	Soja	P	Lupin	5	Süßungsmittel
G	Milch/ Laktose	R	Weichtiere	+	Mild