

Aperitif

Martini Bianco / Rosso / Extra Dry / Martini d'Oro	5 cl	5,00
Sandemann Sherry medium / Tio Pepe dry Campari ³ / Aperol ³	5 cl	5,50
Ricard / Pernod ³ / Pastis	4 cl	6,50

Digestif

Jägermeister	2 cl	3,00
Diverse Obst-Edelbrände Malteser Aquavit / Jubiläums Aquavit Ouzo 12 / Fernet Branca / Fernet Menta Ramazzotti / Averna / Kümmerring	2 cl	3,50
Grappa	2 cl	4,00

Liköre

Sambuca / Baileys / Batida de Coco / Amaretto Cointreau / Grand Marnier	2 cl	3,50
--	------	------

Diverse Spirituosen

Swarte Korn	2 cl	2,50
Wodka Gorbatschow / Wodka Smirnoff Red Label Gordons Dry Gin / Sierra Tequila weiss Sierra Tequila braun / Myers's Jamaica Rum / Bacardi Calvados Gilbert / Havana Club 3 Jahre / Pita Cachaca	2 cl	3,50
Wodka Wodka / Bombay Sapphire Gin	2 cl	4,00
Havana Club 7 Jahre	2 cl	5,00

Whisky / Whiskey

Ballantines Finest / Chivas Regal 12 Years Dimple Haig / J&B Rare Scotch / Johnnie Walker Jack Daniels / Canadian Club	4 cl	7,00
Lagavulin 16 Years / Dalwhinnie 12 Years Oban 12 Years / Cragganmore 12 Years Glenkinchie 10 Years	4 cl	14,00

Cognac & Brandy

Asbach Uralt	2 cl	3,00
Osborne Veterano / Vecchia Romagna	2 cl	3,50
Remy Martin VSOP / Bobadilla 103	2 cl	4,00
Cardenal Mendoza	2 cl	5,00

Longdrinks

Campari Soda ³	4 cl / 0,2	8,00
Campari Orange ³	4 cl / 0,2	8,50
Smirnoff Wodka Lemon ¹ / Gordon's Gin Tonic ¹ Bacardi Cola ^{2,3}	4 cl / 0,2	8,00
Johnnie Walker Whisky Cola ^{2,3} / Cuba Libre ^{2,3} Tequila Sunrise ³ / Bloody Mary	4 cl / 0,2	8,00
Smirnoff Wodka Red Bull ^{2,3}	4 cl / 0,2	9,00
Jack Daniels Cola ^{2,3}	4 cl / 0,2	9,00

Inhaltsstoffe Getränke

¹ Chininhaltig, ² Koffeinhaltig, ³ Farbstoff, ⁴ enthält eine Phenylalaninquelle



Vorspeisen

Minestrone mit gehobeltem Parmesan ^{5 G}	5,50
Geeiste Gurkensuppe mit Shrimps ^{B G}	6,50
Austernpilze im Parmesanmantel auf Rucolasalat ^{5 G J}	11,50
Hausgebeizter Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce und Kartoffelpuffer ^{D J}	13,50
Thunfisch-Sashimi und Lachstatar mit eingelegtem Ingwer, Wasabi und Reibeküchlein ^{2 3 5 D}	Vorspeise 17,50 Hauptspeise 25,50
Cesar's Salad ^{5 A C D G J}	9,50
Knackiger Blattsalat mit marinierter Putenbrust ^{5 C J} und hausgemachtem Frenchdressing	klein 10,50

Hauptspeisen

Hausgemachte Ravioli mit einer Füllung aus Ricotta und getrockneten Tomaten mit Salbeibutter und Parmesan ^{5 A G}	16,50 als Vorspeise 12,50
Frische Pfifferlinge in Schnittlauchrahm mit gebratenen Serviettenknödeln ^{A C G}	14,50
Backhendl „Wiener Art“ mit Sauce Tartare und Kartoffel-Gurken-Salat ^{A C G J}	17,50
Rinderrückensteak vom Grill mit frischen Rahmpfifferlingen, Röstkartoffeln und Blattsalat ^{G J}	26,50
Rosa gebratenens Lammkarree mit Knoblauch-Kräuter-Kruste, auf Thymianjus mit Kartoffelgratin und Bohnen ^{G J}	26,50
Frischer Norwegerlachs auf Safranschaum mit Blattspinat und Wildreis ^{D G}	23,50

Dessert

Hausgemachtes Grand Marnier Parfait mit frischen Beeren ^{C G}	6,50
Hausgemachter Schokoladenkuchen ^{A C G H}	5,00

À la Carte

Suppen

Rheingauer Kräuterrahmsüppchen mit Riesling abgeschmeckt 5 G 5,00

Vorspeisen

Junger Ziegenkäse mit Karamellsauce und Baguette A G 9,50

Gegrillte Gambas in Olivenöl und frischen Kräutern ... B 10,50
... als Hauptspeise 15,50

Hauptspeisen

Spaghetti al Pesto mit gerösteten Pinienkernen, Rucola und frischem Parmesan A G 9,50

Tagliatelle mit gebratenen Garnelen auf fruchtiger Tomatensauce 5 A B 15,50

Walliser Geschnetzeltes vom zarten Truthahnbrustfilet 5 A C G 15,50
mit frischen Champignons, grünem Pfeffer, dazu Butterspätzle und Blattsalate

Schweinelendchen, flambiert in Calvados auf gebratenen Apfelscheiben in Rahmsauce, dazu Schupfnudeln und Blattsalate 5 A G 17,50

Schnitzel „Wiener Art“ mit Röstkartoffeln und Salat A C 14,50

Dessert

Tiramisu mit frischen Früchten A C G 5,00

Crema Catalana C G 5,00

Variationen von Käse G 9,50

Inhaltsstoffe

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoff 3 Antioxidationsmittel 4 geschwefelt
5 Geschmacksverstärker 6 geschwärtzt 7 Phosphat 8 Süßungsmittel

Allergene

A - Glutenhaltiges Getreide, Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
B - Krebstiere C - Eier D - Fische E - Erdnüsse F - Sojabohnen G - Milch, Butter, Laktose
H - Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse I - Sellerie J - Senf K - Sesamsamen L - Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 mg pro kg oder l) M - Lupinen N - Weichtiere

Kaffee, Tee und Co.

espresso
IO Café / Cappuccino / Espresso Tasse 2,50

espresso
IO Café Latte / Latte Macchiato Tasse 3,20

Heisse Schokolade Tasse 3,00

Heisse Milch mit Honig Tasse 2,50

Heisse Zitrone Glas 2,50

Espresso Coretto Tasse 4,50

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola^{2,3} / Coca-Cola light^{2,3,4} / Fanta^{2,3} / Sprite 0,2 2,50

Coca-Cola^{2,3} / Coca-Cola light^{2,3,4} / Fanta^{2,3} / Sprite 0,4 4,00

Sprudelwasser 0,4 2,50

Taunusquelle medium 0,25 2,50

Taunusquelle medium 0,75 6,20

Taunusquelle still 0,5 4,00

Schweppes 0,2 2,90
Tonic Water¹ / Bitter Lemon¹ / Ginger Ale

Kombucha 0,25 4,00

Karamalz³ 0,33 2,70

Red Bull^{2,3} 0,2 4,00

New's Saftspezialitäten

Apfelsaft / Apfelsaftschorle 0,2 2,50

Apfelsaft / Apfelsaftschorle 0,4 4,00

Säfte 0,2 2,70
Orangensaft / Bananennektar / Ananassaft / Kirschnektar / Tomatensaft

Biere

König Pilsner / Königs Pilsner alkoholfrei 0,25 2,50

König Pilsner 0,4 4,00

Hefeweizen hell vom Fass 0,5 4,00

Hefeweizen dunkel / Kristallweizen / Hefeweizen alkoholfrei 0,5 4,00

Apfelwein

Pössmann's Apfelwein 0,25 2,50

Pössmann's Apfelwein 0,5 4,00

Sekt & Champagner

Henkell Trocken 0,1 4,00

Adam Henkell Brut rosé 0,1 6,00

Prosecco LeContesse 0,1 4,00

Henkell auf Eis 0,2 7,00

Prosecco LeContesse 0,75 24,00

Henkell Trocken 0,75 22,00

Winzersekt, Spätburgunder Rosé Brut 0,75 25,00

Adam Henkell Brut rosé 0,75 30,00

Menger Krug rosé 0,75 30,00

Glas Champagner 0,1 8,00

Champagne Veuve Pelletier 0,75 45,00

Champagne Laurent-Perrier 0,75 85,00

Cocktails

Pina Colada / Caipirinha /
Caipiroschka / Mojito 8,00

Whisky Sour Johnnie Walker 10,00

