

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 / Kümmeling	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



Empfehlung des
Küchenchefs

Vorspeisen

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons G	5,50
Pastinakenrahmsüppchen mit geräucherter Entenbrust G	6,50
Feldsalat mit Himbeer-Walnuß-Dressing und geräucherter Entenbrust J	11,50
Argentinische Rotgarnele a la plancha - Wildfang - mit hausgemachter Aioli und Crostinis ABC	14,50
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	13,50 klein 10,50

Hauptspeisen

Hausgemachte Ravioli mit einer Füllung aus Ricotta und getrockneten Tomaten auf Tomaten-Basilikum-Sugo 5 A G	16,50 als Vorspeise 12,50
Kräuterhackbraten mit Champignon-Pfeffer-Rahm, glacierten Möhren und Kartoffelpüree C G	16,50
Sauerbraten mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen A J	18,50
Poulardenbrust auf Pommerysenf-Honig-Spiegel mit Keniabohnen und Kartoffelgratin G J	18,50
Osso Buco, geschmorte Kalbshaxe mit Gemüse und Gnocchi A	21,50
Argentinisches Rumpsteak mit Sauce Café de Paris, Bohnenbündchen und Kartoffelgratin A J	24,50
Kabeljaufilet, gebraten, auf Hummerschaum mit Blattspinat und Risolée-Kartoffeln D G	18,50

Dessert

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster G	7,50
Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Schlagsahne 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.

 Café / Cappuccino / Espresso Tasse 2,50

 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 5,00

Henkell auf Eis 0,2 7,00

Prosecco LeContesse 0,75 26,00

Henkell Trocken 0,75 23,00

Winzersekt, Spätburgunder Rosé Brut 0,75 29,00

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

