

Aperitif

Martini Bianco/Rosso/Extra Dry/Martini d'Oro	5 cl	5,00
Campari ³ /Aperol ³	5 cl	5,50
Ricard/Pernod/Pastis ³	4 cl	7,50

Digestif

Jägermeister	2 cl	3,50
Diverse Obst-Edelbrände Malteser Aquavit/ Ouzo 12/Fernet Branca/ Fernet Menta	2 cl	3,50
Ramazotti/Averna	4 cl	7,00
Grappa	2 cl	4,00

Liköre

Sambuca/Batida de Coco/Amaretto	2 cl	3,50
Baileys/Cointreau/Grand Marnier	4 cl	7,00

Diverse Spirituosen

Wodka Gorbatschow/Vodka Smirnoff Red Label/ Gordons Dry Gin/Sierra Tequila weiss/ Sierra Tequila braun/Myers's Jamaica Rum/Barcardi/ Calvados Gilbert/Havana Club 3 Jahre	2 cl	3,50
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	9,00
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
Bobadilla 103	2 cl	4,00
Remy Martin VSOP	2 cl	7,00
Cardenal Mendoza	2 cl	7,00

Longdrinks

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

Inhaltsstoffe Getränke:

1-Chininhaltig • 2-Koffeinhaltig • 3-Farbstoff • 4-enthält eine Phenylalaninquelle



Empfehlungen des Küchenschefs

Vorspeise

Französische Zwiebelsuppe mit Croûtons und Käse überbacken ^{5, A, G}	7,50
Getrüffelte Erbsensuppe ^{5, G}	7,50
Gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce, auf Kartoffelrösti mit Salatbouquet ^{D, J}	15,50
Rucola-Salat mit gebackenem Schafskäse ^{G, J}	14,50
Caesar's Salad mit Pute ^{5, A, C, D, G,} - ohne Pute	15,50 11,50
Knackiger Blattsalat mit marinierten Putenbruststreifen und hausgemachtem Frenchdressing ^{5, C, J} kleine Portion	15,50 11,50

Hauptspeisen

Hausgemachte Ravioli mit einer Ricotta- Tomaten-Füllung auf Tomaten-Mascarpone- Sauce mit frischem Basilikum ^{A, G}	Vorspeise 13,50 Hauptspeise 17,50
Gebratene Hähnchenbrust auf Sahne-Dill-Sauce mit Basmatireis und Feldsalat ^{G, J}	19,50
Hirschgulasch mit Preiselbeeren, Butterspätzle und Rosenkohl ^{A, G}	24,50
Rinderroulade mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree ^{2, 5, G}	19,50
Hüftsteakstreifen in Senf-Pommery-Sauce mit Kartoffelrösti und Salat ^{G, J}	24,50
Kabeljau auf Sahne-Dill-Sauce mit Basmatireis und Feldsalat ^{5, D, G}	26,50

Dessert

Crème Caramel mit frischen Früchten ^G	8,50
Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott ^{C, G}	9,50

À la Carte

Suppen

Rheingauer Kräuterrahmsüppchen mit Riesling
abgeschmeckt^{5, G} 7,50

Vorspeisen

Junger Ziegenkäse mit Karamellsauce und Baguette^{A, G} 10,50
Gegrillte Gambas in Olivenöl und frischen Kräutern^B 11,50
als Hauptspeise 16,50

Hauptspeisen

Spaghetti al Pesto mit gerösteten Pinienkernen,
Rucola und frischem Parmesan^{A, G} 12,50
Tagliatelle mit gebratenen Garnelen auf fruchtiger
Tomatensauce^{5, A, B} 17,50
Walliser Geschnetzeltes vom zarten Truthahnbrustfilet,
mit frischen Champignons, grünem Pfeffer, dazu
Butterspätzle und Blattsalate^{5, A, C, G} 18,50
Schweinelendchen, flambiert in Calvados auf gebratenen
Apfelscheiben in Rahmsauce, dazu Schupfnudeln und
Blattsalate^{5, A, G} 21,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Röstkartoffeln und Salat^{A, C} 15,50

Dessert

Tiramisu mit frischen Früchten^{A, C, G} 6,50
Crema Catalana^{C, G} 7,50
Variationen von Käse^G 14,50

Inhaltsstoffe Speisen:

1-Farbstoff • 2-Konservierungsstoff • 3-Antioxidationsmittel • 4-geschwe-
felt • 5-Geschmacksverstärker • 6-geschwärzt • 7-Phosphat • 8-Süßungs-
mittel

Allergene:

A-glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer oder Hyb-
ridstämme davon) • B-Krebstiere • C-Eier • D-Fische • E-Erdnüsse • F-So-
jabohnen • G-Milch, Butter, Laktose • H-Schalenfrüchte (Mandeln, Hasel-
nüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien,
Macadamia- oder Queenslandnüsse) • I-Sellerie • J-Senf • K-Sesamsamen
• L-Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10mg pro kg oder l) • M-Lupinen • N-
Weichtiere

Kaffee, Tee & Co.

Café/Espresso Tasse 2,50
Café Latte/Cappuccino/Latte Macchiato Tasse 3,50
Espresso Corretto Tasse 4,50
Tee (diverse Sorten) Glas 3,00
Heiße Zitrone (frische Zutaten) Glas 4,00

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
Taunusquelle medium 0,25 3,00
Taunusquelle medium 0,75 7,00
Taunusquelle still 0,5 5,00
Schweppes 0,2 3,50
Tonic Water¹/Bitter Lemon¹/Ginger Ale
Kombucha 0,33 5,00
Karamalz³ 0,33 4,00
Red Bull^{2,3} 0,2 4,00

Neu's Saftspezialitäten

Apfelsaft/Apfelschorle 0,2 3,00
Apfelsaft/Apfelschorle 0,4 5,00
Säfte 0,2 3,00
Orange/Banane/Ananas/Kirsche/Rhabarber/
Cranberry/Maracuja/Tomate 0,4 5,00

Biere

König Pilsener 0,25 3,00
König Pilsener 0,4 5,00
König Pilsener alkoholfrei (Flasche) 0,33 3,50
Hefeweizen hell vom Fass 0,5 5,00
Hefeweizen dunkel/Kristallweizen/
Hefeweizen alkoholfrei 0,5 5,00

Apfelwein

Possmann's Apfelwein 0,25 3,00
Possmann's Apfelwein 0,5 4,50

Sekt & Champagner

Henkel Trocken 0,1 4,00
Adam Henkel Brut rosé 0,1 6,00
Prosecco LeContesse 0,1 5,00
Henkel auf Eis 0,2 8,00
Prosecco LeContesse 0,75 30,00
Henkel Trocken 0,75 23,00
Winzersekt, Spätburgunder Rosé Brut 0,75 29,00
Adam Henkel Brut rosé 0,75 30,00
Menger Krug rosé 0,75 35,00
Crémant (weiß/rosé) 0,75 38,00
Champagner 0,1 9,00
Champagne Veuve Pelletier 0,75 55,00
Champagne Laurent-Perrier 0,75 85,00

Cocktails

Pina Colada/Caipirinha 10,00
Caipiroschka/Mojito