

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/Ramazotti/Averna	2 cl	3,50
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/Barcadi/ 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	6,00
Cardenal Mendoza	2 cl	6,00

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

Inhaltsstoffe Getränke:

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



Empfehlungen des Küchenchefs

Vorspeise

Spargelcremesüppchen ^G	6,50
Spargel-Avocado-Salat in Orangen-Basilikum-Dressing mit Serrano-Schinken ^J	15,50
Feldsalat mit gebratenem Zanderfilet ^{D, J}	15,50
Caesar's Salad mit Pute ^{5, A, C, D, G,} - ohne Pute	14,50 10,50
Knackiger Blattsalat mit marinierten Putenbruststreifen und hausgemachtem Frenchdressing ^{5, C, J} kleine Portion	14,50 11,50

Hauptspeisen

Hausgemachte Ravioli mit einer Ricotta- Kürbis-Füllung auf Spargelragout ^{A, G}	Vorspeise 13,50 Hauptspeise 17,50
Frischer deutscher Spargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter ^C	17,50
- mit einer Portion Rosmarinschinken	19,50
- mit einem Schnitzel „Wiener Art“ ^{A, C}	22,50
- mit Rumpsteak	27,50
Wiener Backhendl mit Sauce Tartar und Kartoffel-Gurken-Salat ^{A, C, G, J}	19,50
Cordon bleu (vom Schwein) mit Bratkartoffeln und Salat ^{A, C, J}	18,50
Arg. Rinderrückensteak mit Pfefferrahm-Champignon-Sauce, Röstkartoffeln und Blattsalaten ^{C, J}	27,50
Zanderfilet mit Kartoffelkruste auf Wirsinggemüse ^{A, G}	19,50

Dessert

Hausgemachtes Erdbeer-Rhabarber-Kompott mit Bourbon-Vanille-Eis ^G	8,50
Hausgemachter Schokoladenkuchen ^{A, C}	5,00

À la Carte

Suppen

Rheingauer Kräuterrahmsüppchen, mit Riesling
abgeschmeckt ^{5, G} 6,50

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} 11,50

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} 17,50

Schweinelendchen, flambiert in Calvados auf gebratenen
Apfelscheiben in Rahmsauce, dazu Schupfnudeln und
Blattsalate ^{5, A, G} 19,50

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

Dessert

Tiramisu, mit frischen Früchten ^{A, C, G} 5,50

Crema Catalana ^{C, G} 5,50

Variationen von Käse ^G 11,50

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 Coretto	Tasse	4,50
Heiße Schokolade	Tasse	3,00
Heiße Milch mit Honig	Tasse	2,50
Tee (diverse Sorten)	Glas	3,00
Heiße Zitrone	Glas	2,50

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 Water ¹ /Bitter Lemon ¹ /Ginger Ale		
Kombucha	0,25	4,00
Karamalz ³	0,33	3,00
Red Bull ^{2,3}	0,2	4,00

Neu's Saftspezialitäten

Apfelsaft/Apfelschorle	0,2	2,50
Apfelsaft/Apfelschorle	0,4	4,00
Säfte	0,2	2,70
Orange/Banane/Ananas/Kirsche/Rhabarber/ Cranberry/Maracuja/Tomate	0,4	4,50

Biere

König Pilsener	0,25	3,00
König Pilsener	0,4	4,50
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	7,00
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		9,00
Caipiroschka/Mojito		