

## Aperitif

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

## Digestif

Jägermeister	2 cl	3,50
Diverse Obst-Edelbrände	2 cl	3,50
Malteser Aquavit/ Ouzo 12/Fernet Branca/ Fernet Menta		
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 <sup>3</sup>	4 cl/0,2	8,00
Campari Orange <sup>3</sup>	4 cl/0,2	8,00
Gordon's Gin Tonic <sup>1</sup>	4 cl/0,2	8,00
Bombay Sapphire Gin Tonic <sup>1</sup>	4 cl/0,2	9,00
Johnnie Walker Whisky Cola <sup>2,3</sup> /Cuba Libre <sup>2,3</sup> / Vodka Lemon/Bacardi Cola	4 cl/0,2	9,00
Smirnoff Wodka Red Bull <sup>2,3</sup>	4 cl/0,2	9,00
Jack Daniels Cola <sup>2,3</sup>	4 cl/0,2	9,00
Asbach Cola <sup>2,3</sup>	4 cl/0,2	9,00

### Inhaltsstoffe Getränke:

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



## Empfehlungen des Küchenchefs

### Vorspeise

Kürbis-Kokos-Inger-Suppe	7,50
Klare Tomatensuppe mit Ravioli (Mozzarella-Füllung) <sup>A, G</sup>	7,50
Feldsalat mit gebratener Entenbrust <sup>5, J</sup>	18,50
Rucola-Salat mit Austernpilzen im Parmesan-Mantel <sup>A, C, J</sup>	18,50
Caesar's Salad mit Pute <sup>5, A, C, D, G,</sup> - ohne Pute	15,50 11,50
Knackiger Blattsalat mit marinierten Putenbruststreifen und hausgemachtem Frenchdressing <sup>5, C, J</sup> kleine Portion	15,50 11,50

### Hauptspeisen

Hausgemachte Ravioli mit einer Ricotta- Tomaten-Füllung auf Tomaten-Mascarpone- Sauce mit frischem Basilikum <sup>A, G</sup>	Vorspeise 13,50 Hauptspeise 17,50
Hirschgulasch mit Preiselbeeren, Butterspätzle und Rosenkohl <sup>A, G</sup>	26,50
Geschmortes Kaninchen in Estragon-Senf-Sauce mit Schupfnudeln und mediterranen Gemüse <sup>A, G, J</sup>	21,50
Halbe Ente mit Rotkohl und Kartoffelklößen <sup>5, C</sup>	25,50
Rumpsteak an Steinpilzrahmsauce mit Röstkartoffeln und Salat <sup>5, A, J</sup>	29,50
Kabeljau auf Meerrettich-Sauce mit Petersilienkartoffeln und Rote-Beete-Salat <sup>D, G, J</sup>	27,50

### Dessert

Zimtparfait mit Pflaumenkompott <sup>C, G</sup>	8,50
Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott <sup>C, G</sup>	9,50
Hausgemachter Schokoladenkuchen <sup>A, G, H</sup>	6,00

## À la Carte

### Suppen

Rheingauer Kräuterrahmsüppchen mit Riesling  
abgeschmeckt<sup>5, G</sup> 7,50

### Vorspeisen

Junger Ziegenkäse mit Karamellsauce und Baguette<sup>A, G</sup> 10,50  
Gegrillte Gambas in Olivenöl und frischen Kräutern<sup>B</sup> 11,50  
als Hauptspeise 16,50

### Hauptspeisen

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

### Dessert

Tiramisu mit frischen Früchten<sup>A, C, G</sup> 6,50  
Crema Catalana<sup>C, G</sup> 7,50  
Variationen von Käse<sup>G</sup> 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<sup>2,3</sup>/Coca-Cola light<sup>2,3,4</sup>/Fanta<sup>2,3</sup>/Sprite 0,2 2,50  
Coca-Cola<sup>2,3</sup>/Coca-Cola light<sup>2,3,4</sup>/Fanta<sup>2,3</sup>/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 Water<sup>1</sup>/Bitter Lemon<sup>1</sup>/Ginger Ale  
Kombucha 0,33 5,00  
Karamalz<sup>3</sup> 0,33 4,00  
Red Bull<sup>2,3</sup> 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