

## 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/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



## Empfehlungen des Küchenchefs

### Vorspeise

Karotten-Ingwer-Creme-Suppe <sup>5</sup>	7,50
Minestrone (italienische Gemüsesuppe) mit Parmesan <sup>G</sup>	7,50
Rote Beete-Carpaccio mit gebratenen Garnelen und Baguette <sup>D, J</sup>	14,50
Feine Blattsalate mit gebratener Kalbsleber	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
Asiatisches Wokgemüse mit Hähnchenbrust und Basmatireis <sup>5, C</sup>	18,50
Rindersaftgulasch „ungarische Art“ mit Bandnudeln und Salat <sup>A, J</sup>	21,50
Kräuterhackbraten auf Pfefferrahmsauce, Bratkartoffeln und Salat <sup>G, J</sup>	18,50
Argentinisches Rumpsteak mit Pfefferrahm-Champignon- Sauce, Röstkartoffeln und Salat <sup>G, J</sup>	27,50
Dorade „Royal“ mit geschnittenen Tomaten/Oliven, Rosmarinkartoffeln und Salat <sup>D, J</sup>	22,50

## 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

### Dessert

Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott <sup>C, G</sup>	9,50
Panna Cotta mit frischem Obst <sup>G</sup>	7,50

### Inhaltsstoffe Getränke:

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

# 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> als Hauptspeise	11,50 16,50

## Hauptspeisen

Spaghetti al Pesto mit gerösteten Pinienkernen, Rucola und frischem Parmesan <sup>A, G</sup>	13,50
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

## Dessert

Tiramisu mit frischen Früchten <sup>A, C, G</sup>	6,50
Crema Catalana <sup>C, G</sup>	6,50
Variationen von Käse <sup>G</sup>	14,50

### Inhaltsstoffe Speisen:

1-Farbstoff • 2-Konservierungsstoff • 3-Antioxidationsmittel • 4-geschwefelt • 5-Geschmacksverstärker • 6-geschwärzt • 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, 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
------------------------	-------

