

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	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	3,50
Vecchia Romagna	2 cl	4,50
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

À la Carte



Empfehlungen des Küchenchefs

Vorspeise

Minestrone mit frischem Parmesan ^{5, G}	7,50
Karotten-Ingwer-Suppe ^{5, G}	7,50
Feine Blattsalate mit gebackenem Schafskäse ^{5, G}	15,50
Ziegenkäse im Speckmantel mit Feigensenf und kleinem Salatbouquet ^{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 Ricotta-Spinatfüllung auf Tomaten-Basilikum-Sauce ^{A, G}	Vorspeise 13,50 Hauptspeise 17,50
Hähnchenbrust gebraten, mit Asia-Gemüse und Basmatireis ⁵	20,50
Kräuterhackbraten mit Champignon-Rahm-Sauce, Bratkartoffeln und Salat ^{5, G, J}	21,50
Piccata Milanese mit Spaghetti auf Tomatensauce ^{5, C, G}	22,50
Frankfurter Schnitzel mit grüner Sauce und Bratkartoffeln ^{5, C, G}	19,50
Argentinisches Rumpsteak mit Sauce Béarnaise, Bratkartoffeln und Salat ^{C, G, J}	29,50
Dorade „Royal“ mit Rosmarinkartoffeln und gemischtem Salat ^{5, D, J}	21,50

Dessert

Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott ^{A, C}	12,50
Affogato ^G	5,50

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} 13,50
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} 19,50
Schweinelendchen, flambiert in Calvados auf gebratenen
Apfelscheiben in Rahmsauce, dazu Schupfnudeln und
Blattsalate ^{5, A, G} 23,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Röstkartoffeln und Salat ^{A, C} 17,50

Dessert

Tiramisu mit frischen Früchten ^{A, C, G} 6,50
Crema Catalana ^{C, G} 6,50
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 Water ¹/Bitter Lemon ¹/Ginger Ale
Kombucha 0,33 5,00
Karamalz ³ 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 5,00

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