

menü

appetitmacher

Gehacktes ^(L) Black Angus Rind 140 g / Relish / Cornichons / Kapern / Zwiebeln / Nussbrot	15,50 EUR
Toast Hawaii NOA-style Honigschinken / Bergkäse / Weißbrot / Ananas / Cocktailkirsche / Wildkräuter.....	14,90 EUR
Duett vom Lachs ^(G) geräuchert / Nori / 2erlei Wassermelone / Olivenöl-Wasabi-Kaviar / Frisee.....	15,90 EUR
Baba Ghanoush ^(L)  Aubergine / Sesam / Falafel / Granatapfel / Fladenbrot.....	13,90 EUR
Naturliebe ^(L/G)  Wildkräuter / Blattsalate / Gurke / Tomate / Rohkost / Hausdressing.....	11,50 EUR
auch als Beilagensalat zu Ihrem Lieblingsgericht.....	4,50 EUR
2erlei Tomate ^(L)  weiße Suppe / Bruschetta / Basilikum.....	8,90 EUR
Soup of the day	7,50 EUR
Brotkörbchen 6 Mini-Dip-Brötchen / 2erlei hausgemachte Dips	4,20 EUR



sattmacher

Steak frites New York Striploin / gegrillt / homestyle fries / Café de Paris-Creme / Beilagensalat.....	32,90 EUR
Tafelspitz ^(G) vom Kalb / Pastinake / Erbse / Süßkartoffel / Kartoffelbaumkuchen / Meerrettich	23,50 EUR
Sticky-Ribs ^(G) Schweinerippchen / Sojasauce / Chilli / Reiswaffeln / Wokgemüse / Sesam.....	19,90 EUR
Jamaican Chicken ^(G, L) Achtung: PIKANT / pollo fino / Kraut / Ananas-Chutney / Reis / Bohnen / Koriander	21,90 EUR
Kalbsleber NOA gebratene Streifen / Apfel-Zwiebel-Confit / Kartoffel-Qubes / Portweinjus.....	23,50 EUR

grüne seele

Nr. 42 - NOA Goreng ^(L, G)  gebratener Reis / Wurzelgemüse / Ei / Sojasauce / Sesamöl.....	15,50 EUR
gerne auch ohne Ei 	
Smashed Potatoes ^(G, L)  gebackene Kartoffeln / Spinat / Oliven / NOA-Salsa	17,90 EUR
Reisnudel-Bowl ^(G/L)  Reisnudeln / Shiitake / Mini-Gemüse / Paprika / Sesam / Sojasauce	16,90 EUR
Blumenkohl ³  ausgebacken / Püree / lauwarmer Salat / Curry / Orange.....	16,90 EUR
Caesar Salad ^(L)  Romanasalat / klassisches Caesar-Dressing / Kirschtomaten / Croutons	17,90 EUR

Nur Salat
ist euch
zu grün?

Caesar Salad ^(L) mit Pollo fino (Hähnchen-Oberkeule).....	+6,50 EUR
mit Scampi	+10,50 EUR

lust auf meer

F(r)isch vom Markt gebraten / Erbse / Zuckerschote / neue Kartoffeln.....	24,50 EUR
Papilotte ^(G) Wildlachs / Risoleekartoffeln / Fenchel / Wurzelgemüse / Estragon / Zitrusaromen.....	23,50 EUR
Scampi ^(G,) Spaghetti / Kirschtomate / Chili / Knoblauch / Basilikum / Olivenöl / Parmesan.....	26,50 EUR

glücklichmacher

Assiette de fromage  vier französische Käse / Kuh & Ziege / Chutney / Apfel-Früchte-Brot.....	14,50 EUR
Peanut & Brownie ^(L)  Brownie / Erdnussbutter / Karamell / Früchte / Eis.....	13.50 EUR
Sorbetvariation  3 Sorten Sorbet / Obst & Früchte / süßer Kaviar	
mit Vodka	12,90 EUR
ohne Vodka	11,50 EUR

Kennzeichnung von Allergenen, Inhaltsstoffen und Restalkohol:
Fragen Sie nach der Karte mit allen Kennzeichnungen. Trotz aller Sorgfalt der Zubereitung: minimale Mengen von Alkohol können in Saucen noch enthalten sein. Ebenso können Allergen-Mengen noch am Teller oder den verwendeten Hilfsmitteln in der Küche haften. Bitte weisen Sie das Servicepersonal bei einer möglichen starken oder lebensbedrohlichen allergischen Reaktion darauf hin, damit das Küchenteam ein besonderes Augenmerk auf die Zubereitung Ihrer Speise richten kann.

champagner

Bollinger Special Cuvée Brut	0,1 l 14,90 EUR	0,75 l 99,00 EUR 1,5 l 189,00 EUR
Bollinger Rosé Brut	0,1 l 17,90 EUR	0,75 l 119,00 EUR 1,5 l 209,00 EUR
Bollinger La Grande Année Brut / 2012		0,75 l 229,00 EUR
Champagne Louis Roederer Brut		0,75 l 109,00 EUR

weissweine

Herr Gaul Weiß (vegan) Scheurebe / Müller-Thurgau / Sauvignon Blanc Weingut Matthias Gaul / Grünstadt-Asselheim / 2024	0,2 l 9,50 EUR	0,75 l 29,00 EUR
Grauburgunder (vegan) Weingut Matthias Gaul / Grünstadt-Asselheim / 2024	0,2 l 9,50 EUR	0,75 l 29,00 EUR
Cuvée Blanc (BIO dynamisch) Riesling / Sauvignon Blanc / Scheurebe Weingut Dr. Bürklin-Wolf / Wachenheim / 2024	0,2 l 10,90 EUR	0,75 l 34,00 EUR
Weißburgunder (BIO dynamisch) Weingut Dr. Bürklin-Wolf / Wachenheim / 2024 .	0,2 l 11,90 EUR	0,75 l 36,00 EUR
Roter Riesling (vegan) Rarität Weingut Doppler Hertel / Essingen / 2024	0,2 l 9,50 EUR	0,75 l 29,00 EUR
Chardonnay (Vegan) Weingut Doppler Hertel / Essingen / 2024	0,2 l 10,90 EUR	0,75 l 34,00 EUR

roséweine

Blanc de Noir (vegan) Weingut Doppler Hertel / Essingen / 2024	0,2 l 10,90 EUR	0,75 l 34,00 EUR
Cuvée Rosé (BIO dynamisch) Pinot Noir Lagen Weingut Dr. Bürklin-Wolf / Wachenheim / 2024	0,2 l 10,90 EUR	0,75 l 34,00 EUR
C1otes des Rosé (BIO dynamisch) Cinsault / Grenache / Syrah Weingut Gérard Bertand / Languedoc Roussilon / Südfrankreich / 2024	0,2 l 10,90 EUR	0,75 l 34,00 EUR

rotweine

Heritage 806 Corbières (BIO dynamisch) Grenache / Carignan / Mourdere / Syrah Weingut Gérard Bertand / Languedoc Roussilon / Südfrankreich	0,2 l 11,90 EUR	0,75 l 36,00 EUR
Crazy Gaul (Vegan) Merlot / Cabernet / Sauvignon / Tempranillo Weingut Matthias Gaul / Grünstadt-Asselheim / 2020	0,2 l 12,50 EUR	0,75 l 39,00 EUR
Tre IGT (Bio) Sangiovese / Merlot / Weingut Brancaia / Toscana IGT / trocken / 2022	0,2 l 12,50 EUR	0,75 l 39,00 EUR

getränke



Alle unsere
Qualitätsweine
sind **BIO bzw. aus
nachhaltigem
Anbau.**

weine offen

Riesling Weingut Jesuitenhof / Dirmstein – Pfalz / Qualitätswein / trocken / 2023	0,2l 8,90 EUR
Grauburgunder Weingut Jesuitenhof / Dirmstein – Pfalz / Qualitätswein / trocken / 2023	0,2l 9,20 EUR
Spätburgunder Rosé Weingut Jesuitenhof / Dirmstein – Pfalz / Qualitätswein / trocken / 2023	0,2l 8,90 EUR
Cuvée Zusammenspiel Weingut Jesuitenhof / Dirmstein – Pfalz / Qualitätswein / trocken / 2022	0,2l 10,20 EUR

sprizz

Campari Mix Wahlweise mit Orangensaft, Tonic oder Soda	7,90 EUR
Aperol Sprizz Aperol / Prosecco / Soda / Orange	7,90 EUR
Hugo Prosecco / Holunderblütensirup / Minze / Soda / Limette	7,90 EUR
Lillet Mix Wahlweise mit Wild Berry, Ginger Ale oder Tonic Water	8,20 EUR

hausgemachte limonaden

Orangen-Zitrone 0,40 l	5,80 EUR
Himbeer-Ingwer 0,40 l	5,80 EUR
Mango 0,40 l	5,80 EUR

cocktailempfehlung

Frozen Strawberry Margarita Jose Cuervo Silver / Cointreau / Erdbeersirup / Zitrone	8,90 EUR
Raspberry-Basil Mule Absolut Blue / Himbeere / Basilikum / Zitronensaft / Zuckersirup / Ginger Beer	8,90 EUR
Lemongras & Ginger Tanquery London Dry Gin / Zitronengras / Ingwer / Tonic Water / Limette	9,90 EUR
Whiskey Sour Maker’s Mark Bourbon / Zitronensaft / Zuckersirup / Puderzucker / Eiweiß / Zitrone	8,90 EUR