

menü

appetitmacher

Gehacktes ^(L)	
Black Angus Rind 140 g / Relish / Cornichons / Kapern / Zwiebeln / Nussbrot	15,50 EUR
Querbeet 	
Carpaccio von roter Bete / Honig / Ziegenkäse / Haselnuss / Feldsalat.....	14,90 EUR
Knäckebrot & Lachs	
Roggen-Knäcke / Räucherlachs / Kaviar / Frischkäse / Miso / Gurke / Dill / Kresse.....	15,90 EUR
Rapunzelsalat 	
Kartoffeldressing (lauwarm) / Croutons / Kirschtomaten / Radieschen.....	12,90 EUR
gerne auch mit Speck-Hippen.....	14,50 EUR
Naturliebe ^(L/G) 	
Wildkräuter / Blattsalate / Gurke / Tomate / Rohkost / Hausdressing.....	11,50 EUR
auch als Beilagensalat zu Ihrem Lieblingsgericht.....	4,50 EUR
Erbse & Minze ^(L) 	
vegane Velouté / Erbsen / Minze / Zuckerschoten / Laugenbrötchen	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
Kalbssteak ^(G)	
Kürbiskruste / knackiger Ro(h)senkohl / Kartoffelpüree.....	24,50 EUR
Burnt Ends	
Schweinebauch / BBQ-Marinade / Mac`n`cheese / Pimentos.....	21,90 EUR
Entenbrust ^(L)	
sous vide / Grünkohl-Knusper-Roulade / Kürbisspalten / Maronen.....	25,90 EUR
Kalbsleber NOA	
gebraten / Apfeljus-und Spalten / Perlzwiebeln / Kartoffelbaumkuchen.....	23,50 EUR

grüne seele

NO-Polpette al Sugo ^(L) 	
Erbsen-Bällchen / Tomatensugo / Spaghetti / veganer Parmesan.....	17,50 EUR
Thai Curry ^(G, L) 	
gelbes Curry / Brokkoli / Süßkartoffel / Tomate / Basmati-Reis / Kokos	17,50 EUR
Reisnudel-Bowl ^(G/L) 	
Reisnudeln / Shiitake / Mini-Gemüse / Paprika / Sesam / Sojasauce	16,90 EUR
3erlei Kürbis 	
Risotto / gebackene Spalten / Suppe / Rosinen / Mandeln / Curry / Cranberries	16,90 EUR
Chicorée ^(L) 	
geschmort / Velouté / Bergkäse / Kartoffelstampf / Rucola / Walnuss	16,50 EUR

lust auf meer

Forelle „Müllerin Art“	
mehliert & gebraten / Zitrone / Petersilie / Butterkartoffeln / Beilagensalat	24,50 EUR
Papilotte ^(G)	
Wildlachs / Risoleekartoffeln / Fenchel / Wurzelgemüse / Estragon / Zitrusaromen.....	23,50 EUR
Moules frites ^(G, L)	
Miesmuscheln / Wurzelgemüse / Weißwein / homestyle fries.....	19,90 EUR

glücklichmacher

Assiette de fromage 	
vier französische Käse / Kuh & Ziege / Chutney / Apfel-Früchte-Brot.....	14,50 EUR
Churros ^(L) 	
Zimt-Zucker / Schokolade / Pistazie / Fruchtsauce.....	13.90 EUR
3erlei Zitrone 	
Tartelette mit Baiser / limoncello-Zitronensorbet / Mousse	13,90 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



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