

menü

appetitmacher

Gehacktes ^(L)	
Black Angus Rind 140g / Relish / Cornichons / Kapern / Zwiebeln / Nussbrot	15,50 EUR
Sushi - NOA style ^(L/G)	
gebeizter Lachs / Reis / Wakame-Seegras / Miso-Dip / Mango.....	15,90 EUR
Vitello tonnato - NOA style	
gebeizter Kalbsrücken / Thunfischcreme / Kapern / Paprika	15,50 EUR
3erlei Bruschetta ^(L) 	
geröstetes Weißbrot / Tomate / Antipasti / Avocado & Tomate	
3 Stück (je 1 pro Sorte).....	9,50 EUR
6 Stück (je 2 pro Sorte).....	17,50 EUR
9 Stück (je 3 pro Sorte).....	25,50 EUR
Naturliebe ^(L/G) 	
Wildkräuter / Blattsalate / Gurke / Tomate / Rohkost / Hausdressing.....	11,50 EUR
auch als Beilagensalat zu Ihrem Lieblingsgericht.....	4,50 EUR
Gazpacho ^(L) 	
Tomate / Gurke / Paprika / Knoblauchbrot.....	8,90 EUR
zusätzlich mit 2 Scampi am Spieß.....	12,90 EUR
Soup of the day	7,50 EUR
Brotkörbchen	
6 Mini-Dip-Brötchen / 2erlei hausgemachte Dips	4,20 EUR



sattmacher

Entrecôte ^(G)	
gegrillt / Ofenkartoffel / Kräuterschmand / grüner Spargel.....	33,50 EUR
Kalbssteak	
rosa gebraten / Trüffelrisotto / Grillgemüse / Jus	29,50 EUR
Filet-Topf NOA style	
Landuro Schweinefilet / Pommery-Senf / geschmorter Lauch / Speck	
Kartoffel / Röstzwiebeln.....	24,50 EUR
Maispoularde	
Honig / Frischkäse / Süßkartoffel-Gemüse-Ragout.....	23,50 EUR
Kalbsleber NOA	
gebraten / Kartoffelpüree / Apfel / Röstzwiebeln	23,50 EUR

grüne seele

Trüffelrisotto ^(G) 	
klassisch gekocht / grüner Spargel / Zuckerschoten / „Trüffel-Kaviar“	18,50 EUR
Tataki ^(G, L) 	
Wassermelone / Süßkartoffel / Kokosmilch / Gemüse.....	17,90 EUR
Reisnudel-Bowl ^(G/L) 	
Reisnudeln / Shiitake / Mini-Gemüse / Paprika / Sesam / Sojasauce	16,90 EUR
Aglio e Olio ^(L) 	
Spaghettini / Olivenöl / Kirschtomaten / Basilikum / Chili.....	15,50 EUR
auf Wunsch auch gerne mit Parmesan.....	16,50 EUR
Folienkartoffel ^(G) 	
Kräuterschmand / Frühlingslauch / Beilagensalat.....	16,50 EUR
Folienkartoffel ^(G)	
mit grünem Spargel & Grillgemüse 	+6,50 EUR
mit Scampi	+9,50 EUR
mit Entrecôte-Streifen.....	+10,50 EUR



lust auf meer

Riesengarnelen ^(L)	
Spaghetti / aglio e olio / Kirschtomaten / Parmesan	23,90 EUR
Lachssteak „BBQ“ ^(G)	
glasiert / Grillgemüse / Limetten-Preiselbeer-Dip.....	24,50 EUR
F(r)isch vom Markt	
gebraten / Risotto / Safran / grüner Spargel / Krustentiersauce.....	24,50 EUR

glücklichmacher

Assiette de fromage 	
vier französische Käse / Kuh & Ziege / Chutney / Apfel-Früchte-Brot.....	14,50 EUR
“Baba au rhum“ ^(L) 	
Schokoladenkuchen / Schokomousse / Kakaoperlen / Beeren / Spiced Rum	13.90 EUR
Creme Brûlée 	
Tonkabohne & Vanille / Himbeersorbet / Beeren.....	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 & sekt

Louis Roederer Collection 246 Brut	0,1 l 16,00 EUR	0,75 l 99,00 EUR
Louis Roederer Theophile Rosé Brut	0,1 l 16,00 EUR	0,75 l 99,00 EUR
Louis Roederer Cristal Brut / 2012		0,75 l 299,00 EUR
„Mol ebbes anneres“ Rosé Sekt Bernhart/ Brut / 2024	0,1 l 9,50 EUR	0,75 l 42,00 EUR



weissweine

LIO Sauvignon Blanc (BIO, vegan) VDP Gutswein Fair Grapes/ Weingut Kranz / Pfalz/ 2024	0,2 l 10,90 EUR	0,75 l 34,00 EUR
FELIX Gelber Muskateller (BIO, vegan) VDP Gutswein Fair Grapes/ Weingut Theo Minges/ Pfalz/ 2025	0,2 l 10,90 EUR	0,75 l 34,00 EUR
THEO Weißburgunder (BIO, vegan) VDP Gutswein Fair Grapes/ Weingut Bernhart/ Pfalz/ 2024	0,2 l 10,90 EUR	0,75 l 34,00 EUR
HENRY Chardonnay (BIO, vegan) VDP Gutswein Fair Grapes/ Weingut Bernhart/ Pfalz/ 2024	0,2 l 10,90 EUR	0,75 l 34,00 EUR
BRUNO Riesling feinherb (BIO) Weingut Karthäuserhof/ Trier	0,2 l 9,50 EUR	0,75 l 32,00 EUR
Chardonnay Réserve (BIO)  VDP Erste Lage Fair Grapes/ Weingut Bernhart/ Schweigen-Rechtenbach/ 2024		0,75 l 64,00 EUR

roséweine

KEANU Rosé (vegan) Qualitätswein Fair Grapes/ Weingut Lauermann & Weyer/ Pfalz/ 2024	0,2 l 9,50 EUR	0,75 l 32,00 EUR
--	-------------------	---------------------

rotweine

MATTEO Primitivo (BIO, vegan) IGT Fair Grapes/ Weingut Cantina Polvanera/ Apulien/ 2025	0,2 l 10,90 EUR	0,75 l 34,00 EUR
Spätburgunder KT (BIO)  VDP Großes Gewächs Weingut Bernhart/ Schweigen-Rechtenbach/ 2020		0,75 l 64,00 EUR

getränke



weine offen

Riesling Weingut Jesuitenhof / Dirmstein – Pfalz / Qualitätswein / trocken / 2023	0,2l 8,50 EUR
Grauburgunder Weingut Jesuitenhof / Dirmstein – Pfalz / Qualitätswein / trocken / 2023	0,2l 9,50 EUR
Spätburgunder Rosé Weingut Jesuitenhof / Dirmstein – Pfalz / Qualitätswein / trocken / 2023	0,2l 9,50 EUR
Cuvée Zusammenspiel Weingut Jesuitenhof / Dirmstein – Pfalz / Qualitätswein / trocken / 2022	0,2l 10,50 EUR

sprizz

Campari Mix Wahlweise mit Orangensaft, Tonic oder Soda	8,50 EUR
Aperol Sprizz Aperol / Prosecco / Soda / Orange	8,50 EUR
Hugo Prosecco / Holunderblütensirup / Minze / Soda / Limette	8,50 EUR
Lillet Mix Wahlweise mit Wild Berry, Ginger Ale oder Tonic Water	9,50 EUR

hausgemachte limonaden

Orangen-Zitrone 0,40 l	6,00 EUR
Himbeer-Ingwer 0,40 l	6,00 EUR
Mango 0,40 l	6,00 EUR

cocktailempfehlung

Frozen Strawberry Margarita Jose Cuervo Silver / Cointreau / Erdbeersirup / Zitrone	10,50 EUR
Espresso Martini Absolut Vodka Espresso Kaffeeликör Zuckersirup	10,50 EUR
Negroni Tanqueray London Dry Gin Martini Rosso Campari Orange	8,50 EUR
Whiskey Sour Maker's Mark Bourbon / Zitronensaft / Zuckersirup / Puderzucker / Eiweiß / Zitrone	10,50 EUR