

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-Seegegras / 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



NOA
vertraut auf
nachhaltige
Produkte.

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

Lust auf
noch mehr
Extras?

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

Bollinger Special Cuvée Brut	0,1 l 15,00 EUR	0,75 l 99,00 EUR
		1,5 l 189,00 EUR
Bollinger Rosé Brut	0,1 l 18,00 EUR	0,75 l 119,00 EUR
Bollinger La Grande Année Brut / 2012		0,75 l 229,00 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 Bertrand / Languedoc Roussillon / Südfrankreich / 2024	0,2 l 10,90 EUR	0,75 l 34,00 EUR

rotweine

Heritage 806 Corbières (BIO dynamisch) Grenache / Carignan / Mourvèdre / Syrah Weingut Gérard Bertrand / Languedoc Roussillon / 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 8,50 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	9,00 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
Lemongras & Ginger Tanquery London Dry Gin / Zitronengras / Ingwer / Tonic Water / Limette	10,50 EUR
Whiskey Sour Maker's Mark Bourbon / Zitronensaft / Zuckersirup / Puderzucker / Eiweiß / Zitrone	10,50 EUR