

Aperitifs

Hausgemachter Winterpunsch	0,2l	6
Homemade Lemonade - Pitcher ...Schwarztee · Minze · Limette · Rohrzucker · frisch aufgebriht und mit Eis abgeschreckt!	1,0l	9
French Hugo 4cl St. Germain Holunderlikör · Prosecco · Soda · Minze	0,15l	7
Sprizzer 4cl Aperol ³ · Prosecco · Soda · Eis	0,15l	7
Deutscher Secco „VINELLO“ Weingut Haas, Nahe · wahlweise mit Grenadine ³	0,12l	6
Key West Lime Fruchtiger Riesling · Limettensirup · Eis	0,15l	7
Martini Bianco Zitrone · Eis	5cl	6
Holunder Fizz (alkoholfrei) Holunderblütensirup · Limette · Soda · Eis	0,15l	6



Vorspeisen

Sherry-Pflaumen im Speckmantel	7
Ziegenkäsewürfel im Speckmantel auf Balsamicospiegel	8
Flammbierte spanische Chorizoscheiben im Cognacjus	9
Warmer Fetakäse in der Folie · mariniert mit Feigensenf	9
Büffelmozzarella · Strauchtomaten · Kräuter-Emulsion	10

1 Wähle deinen Hauptgang!

Ars Vini - 250g - Botswana Hüftsteak · Schweinefilet · Hähnchenbrust · 2 Black Tiger Gambas zum Grillen in Rapsöl	22,9
Surf & Turf - 250g - Botswana Hüftsteak in Mississippi-Marinade (sweet n´ spicy) treffen auf 4 Black Tiger Gambas zum Grillen in Rapsöl	25,9
French Duck - 250g Barbarie-Entenbrust in Kräutermarinade zum krossen Anbraten in Rapsöl	24,9
Meeresbrise Wildlachs · 4 Black Tiger Gambas zum Garen in Gemüsebouillon	25,9
Thai - 250g- Hähnchenbrust · Lachsfilet · 3 Black Tiger Gambas zum Garen in asiatischer Curry-Brühe mit Kokosmilch	23,9
Karibik - 250g - Hähnchenbrust eingelegt in Curry-Kokos-Marinade zum Grillen in Rapsöl	16,9
Feld und Wiese Champignon · Zucchini · Runzelkartoffeln · Maiskolben, wahlweise: · zum Garen in Gemüsebouillon oder · zum frittieren mit Ausbackteig in Rapsöl	19,9

2 deine Beilagen 3,9 €

Runzelkartoffeln mit Meersalz (warm)
handgeschnittene Süßkartoffel-Pommes
Maiskolben (warm)
gegrillte Antipasti (kalt)
Wildkräutersalat
zweierlei Bohnengemüse (warm)
Mixed Pickles (saurer Gemüse)
Knofibaguette

3 deine Dips 1,9 €

BBQ ^{5,8}
Aioli ^{5,8}
Cumberland ¹
Teriyaki-Majonnaise
Rotwein-Schalotten-Confit
Mangochutney
Curry
Erdnuss

Nicht genug? Dann bestell´ einfach nach!

Huhn (6€) · Schwein (7€) · Botswana Hüftsteak (9€) · Ente (10€) - je 100g
Garnele (2€) · Jakobsmuschel (4,5€)



★★★ Fonduewelt Deluxe ★★★

Für Pärchen und Gruppen

...präsentiert auf großer Platte zum krossen Anbraten in Rapsöl mit
Botswana Hüftsteak · Schweinefilet · Hähnchenbrust · Entenbrust
Black Tiger Gambas · Jakobsmuscheln

+ 1 Käsefondue nach Wahl (je 4 Personen)

...serviert mit

Runzelkartoffeln mit Meersalz · Antipasti · hausgebackenes Pane Contadino

Dips: BBQ^{5,8} · Aioli^{5,8} · Cumberland¹

Gesamtpreis pro Person: 39,5 € (insgesamt 200g Fleisch p.P.)

Fonduemenus

Menü 1	Menü 2	Menü 3
29€	34€	39€

Ziegenkäse im Speckmantel auf Balsamicospiegel

oder
Flammbierte Chorizo im Cognacjus

oder
Warmer Fetakäse in Folie mariniert mit Feigensenf

Käsefondue	Feld und Wiese inkl. 1 Beilage · 2 Dips	Fleisch-/Fischfondue inkl. 1 Beilage · 2 Dips
Crème Brûlée	Crème Brûlée	Crème Brûlée

Unsere Käsefondues*

...serviert mit unserem hausgebackenen Pane Contadino 15,9 €

Der Schweizer	Gruyère · Appenzeller · Roséwein · Kirschwasser
Der Spanier	Chorizowürfel · Roséwein · rote Zwiebeln · Paprika · Tomatenpüree
Der Portugiese	Manchego · Roséwein · Kristallzucker · Tomatenpüree
Der Franzose	Brie · Sahne · Weißwein · Calvados · Apfelstücke
Der Italiener	Parmesan · Weißwein · Antipasti · grünes Pesto
Das Zwiebelchen	rote Zwiebeln · Roséwein · Honig
Der Edle	Edelpilzkäse · Weißwein · Birnengeist · Schnittlauch
Das Gorgonzola	Gorgonzola · Weißwein · Rahmspinat · Béchamel
Das Israelische	Edamer · Weißwein · Zitronensaft · Avokadostückchen · Worcester ³
Der Norweger	Butterkäse · Weißwein · Lachscreme · Krabben
Der Teufel	Tilsiter · Weißwein · Meerrettich · Senf · Worcester ³

*alle unsere Käsefondues basieren auf einer Emmentaler-Grundmischung und werden mit Knobutter zubereitet.

★★★ Der Gletscher ★★★

...nicht billig, aber leider geil!

Gusseiserner Riesentopf mit
Appenzeller-Gruyère-Emmentaler-Mischung
Knoblauch · geriebenem Schwarztrüffel
und Champagner-Aufguss

...serviert mit unserem
hausgebackenen Pane Contadino

Gesamtpreis pro Person: 25€
Für 6-12 Käseliebhaber

We
to fondue
you!

★★★ Wechselnde Weinauswahl ★★★

Wir sind der festen Überzeugung, dass man seinen Wein nicht durch die Lektüre einer Weinkarte, sondern auch durch persönliches Erschmecken finden sollte.

Aus diesem Grund machen wir mit euch eine kurze **Weinprobe am Tisch!**

Wein	L	€
	0,1	4,5
	0,2	8
	0,75	24
	1,00	29
Weinschorle	0,2	6



Unser Deutschland-Exklusivpartner
*** Weingut Johannes Haas, Nahetal ***

Alkoholfreie Getränke^{3,5,6}



Still · Medium · Classic



	L	€
Almdudler	0,35	3,5
Schweppes ^{3,6,7}	0,2	3,5
Ginger Ale · Tonic Water · Bitter Lemon		
Kraftmalz	0,33	3,5
Saftchorle	0,2	2
	0,4	4

Säfte & Nektare



Apfel naturtrüb · Banane · Grapefruit · Kirsche	0,2	2,5
Mango · Orange · Rote Traube · Rhabarber	0,4	4,5
Schwarze Johannisbeere · Tomate		

Heißgetränke & Kaffee⁴

Espresso	2
Doppelter Espresso	3,7
Macchiato	3,5
Cappuccino	2,5
Tasse Kaffee	2,2
Milchkaffee	3,5
Schokolade (voll / dunkel / weiß)	2,5
Kännchen Tee	3,5

★ Schokoladenfondue ★

Edel-Vollmilch
Halbbitter
Erdbeer Joghurt
Nougat
Espresso
Weiße Crisp

... serviert mit:

Bananen · Ananas · Weintrauben · Marshmallows · Spekulatius

... und Toppings zur Wahl:

Rum³ · Eierlikör³ · Kokosraspeln
Mandelsplitter · Smarties · Haribo

7 €



★ Crème Brûlée ★

7 €

★ Toblerone Duo ★

Zartbitter-Brownie · weißes Parfait · Himbeersauce

9 €

Bier

vom Fass	L	€
	0,3	3,5
	0,5	5



0,3 3,5



0,5 5



Flaschenbier

Schöffhofer (Dunkel, Kristall, alkoholfrei)	0,5	4,5
--	-----	-----

0,33 3,5



Unsere Specials

	cl	€
Peter	2	3
	4	6
Flaschengeister	2	4
Haselnussgeist · Mirabelle · Obstler	4	8
Tresterbrand von der Riesling-Spätlese		
Volkacher Zwetschge		
Williams-Christbirne		
Waldhimbeere aus der Schwanengasse		

Spirits & Liköre³

	cl	€
Amaretto Disaronno · Averna	2	3
Grappa (wechselnd)	4	6
Papidoux Calvados VSOP		
Pineau des Charents		
Ramazotti · Three Sixty Vodka		

Whisky³ / Rum³ / Gin³

	cl	€
Unsere Auswahl zeigen wir euch gern an der Bar!	4	11

Longdrinks & Cocktails

	L	€
Mixen wir gern auf Anfrage!	0,3	8,9