



herzlich willkommen, WIR sind gern Ihre Gastgeber

Wir stehen wieder vor Herausforderungen, die
uns mit den Augen eines GASTGEBERS
schwer treffen:

- GEIMPFT – GENESEN – GETESTET-geboostert

Bitte teilen Sie uns Ihren „2G+“ Status mit
und checken sich mit der LUCA APP bei uns ein!

Wir möchten für Sie eine angenehme
Atmosphäre schaffen, die trotz Masken,
Abständen und neuen Regeln, Ihren Aufenthalt
bei uns, nach langen Wochen des Verzichts,
zu einem besonderen Ereignis machen.



Scannen und einchecken

Unsere Speisekarte auf Ihrem Mobiltelefon!



Wir sind für Ihre Anregungen
und Wünsche
dankbar, denn in
diesen Zeiten lernen wir alle voneinander,

herzlichst Ihre
Familie Saliovski & Team



Aperitifs

VW Cocktail 4cl Vermouth · 2cl Williams Birne · 17,5 %Vol	6,50
Manhattan 4cl Canadian Whisky · 2cl Vermouth rosso ₃ · Cocktailkirsche · 40 %Vol	6,90
Prosecco Teresa Rizzi trocken · 0,1l · 11,5 %Vol	4,90
Perlwein ^(Dorst) -Traum in Rot trocken · 0,1l · 8,5 %Vol	4,90
Rosamaro – Negroamaro Vino Spumante · brut · 0,1l · 11 %vol	5,90
Bitterino₃ - Orange₃ San Bitter · Orangenektar · alkoholfrei · 0,1 l	3,50
Sherry 5cl dry · 5cl medium · 5cl cream · 15,0 %Vol	3,80
Vermouth Martini 5cl dry · 5cl bianco · 5cl rosso ₃ · 15,0 %Vol	4,50

Longdrinks

Gordon's Pink Gin Sommer Cocktail 4cl Gordon's Gin · 10cl Schweppes Wild Berry · Beeren · 37,5 %Vol	7,70
Campari₃ · Orange₃ 4cl Campari · 10cl Orangenektar · 25,0 %Vol	6,50
Aperol₃ sprizz 4cl Aperol · 10cl Prosecco · Sodawasser · 15,0 %Vol	5,90
Tanqueray Gin Blackcurrant Royale 4cl Tanqueray Gin · 10cl Schweppes Tonic Water · Beeren · 41,3 %Vol	8,90
Ramazotti Rosato mio 4cl Ramazzotti Rosato · 10cl Prosecco · Basilikum · 15,0 %Vol	6,90
Bitterino sprizz – alkoholfrei 4cl San Bitter · 10cl Traubensecco · Schweppes Tonic · 0,5 %vol	4,90

Zusatzstoffe:

1-Antioxidationsmittel · 2-Geschmacksverstärker · 3-Farbstoff · 4 koffeinhaltig · 5-chininhaltig · 6-Konservierungsstoff · 7-Zuckerart, Süßungsmittel · 8-30% Fruchtgehalt · 9-enthält Sulfit · Bei Fragen zu möglichen Allergenen in unseren Speisen informieren wir Sie gern in einer gesonderten Karte.



MENÜAUSWAHL in 3 Gängen

Menü Sealife

p.P. 35,90 €

ge-Nüsslisalat

Salatvariation aus buntem Blattsalat · verschiedene Nüsse · Früchte
knuspriges Brot mit Schwarzwälder Schinken · hausgemachtes Dijon-Senf-Dressing
* * *

gebratenes Zanderfilet & gegrillter Scampi

Dijon Senfsauce · knackiges Pfannengemüse · Herzoginkartoffeln
* * *

Dessert

dunkle mousse au chocolat & 2cl Calvados Pâpidoux

Menü mediterrane

p.P. 34,00 €

Bruschetta Classica

frische Tomaten · Oliven · Zwiebeln
* * *

Spaghetti aglio e olio

gebratene Scampis · Knoblauch · frische Tomaten
* * *

Dessert caldo e freddo

Panna Cotta mit Mangomark & Espresso Coretto

Menü vegetarisch oder spontan

p.P. 34,00 €

Rote Bete Carpaccio

selbsteingelegte rote Bete · Rucola · Walnüsse · Feta
* * * *

½ Aubergine - gefüllt mit knackigem Pfannengemüse

Tomaten Couscous
* * * *

Dessertvariation des Hauses

hausgemachte Köstlichkeiten raffiniert arrangiert

*Wenn ich gut gegessen habe, ist meine Seele stark. Daran kann auch der schwerste Schicksalsschlag
nichts ändern · Jean Bablist*



kalte Vorspeisen

Carpaccio vom Rind Parmesan	9,90
Ge-Nüsslalat Salatvariation aus buntem Blattsalat · verschiedene Nüsse · Früchte knuspriges Brot mit Schwarzwälder Schinken	8,90
Rote Bete Carpaccio selbsteingelegte rote Bete · Rucola · Walnüsse · Feta	8,50
Bruschetta Classica frische Tomaten · Oliven · Zwiebeln	6,90
Bruschetta Scampi frische Tomaten · gegrillte Scampi · Mozzarella	9,50
Beilagen Salat nach Tagesangebot	7,00

Unsere Salate marinieren wir mit hausgemachten Dijon-Senf-Dressing.

Suppe

Currycremesuppe gegrillter Scampi · Sahne	8,00
Karotten - Vanillecremesuppe frische Karotten · Vanilleschote · Sahne	6,90
rote Bete - Ingwercremesuppe rote Beete · frischer Ingwer · Sahne	6,90

Nudeln

Spaghetti mediterrane Weißwein-Sud · frische Tomaten · mediterranes Gemüse · Rucola · Parmesan	15,90
Spaghetti aglio e olio gebratene Scampis · Knoblauch · frische Tomaten	18,90

Fisch

Zanderfilet gebraten Dijon Senfsauce · knackiges Pfannengemüse · Herzoginkartoffeln	19,50
Doradenfilet gebraten Dijon Senfsauce · knackiges Pfannengemüse · Herzoginkartoffeln	21,50

*Brot und Wasser stillen den Hunger jedes Menschen, aber unsere Kultur hat die
Gastronomie erfunden · Honoré de Balzac*



Hauptgerichte

Hähnchenbrustfilet „Toskana“	18,90
überbacken mit Tomate - Mozzarella · Bandnudeln · Pesto · Sahne	
Entrecôte double (für zwei Personen) am Tisch tranchiert	52,00
Pfeffer-Cognac-Sauce · mediterranem Gemüse · hausgemachte Mandelbällchen	
Gegrillte Lammkoteletts	23,00
Kräuterbutter · Prinzessbohnen mit Speck & Zwiebeln angebraten · Rosmarin Drillinge	
Gegrilltes argentinisches Rumpsteak	24,90
Kräuterbutter · Prinzessbohnen mit Speck & Zwiebeln angebraten · Rosmarin Drillinge	
Schweinemedallions „Schweizer Art“	19,50
überbacken mit Camembert · Preiselbeeren · hausgemachte Mandelbällchen · Brokkoli	
Rahmgeschnetztes	18,90
Hähnchenstreifen · frische Champignons · Sahne · Spätzle	
KnusperHendl	17,50
Hähnchenbrust goldgelb ausgebacken · Kroketten · bunter Beilagensalat	
Schnitzel „Jäger Art“	17,90
frischer Champignonrahm · Pommes frites · bunter Beilagensalat	
Schnitzel „Wiener Art“	17,00
Zitrone · Pommes frites · bunter Beilagensalat	

Dessert · hausgemachte Köstlichkeiten raffiniert arrangiert

Zweierlei Parfait	8,90
köstliche Sorten halbgefrorenes · heiße Schattenmorellen	
Dunkle mousse au chocolat	7,50
herrlich schokoladig	
Panna Cotta	6,90
mit Mangomark oder Himbeermark	
Das Süße Etwas - 1 Kugel Eis · 1 Likör · Sahne	5,90
wählen Sie selbst Vanille · Walnuss · Schokolade Baileys · Eierlikör · Amarenakirschen	

Die gute Küche ist das innigste Band der guten Gesellschaft · Marquis de Vaudebarques



Schoppenweine weiß/ rosé		0,1l	0,2l	0,75l
2017er	Müller- Thurgau milde Säure · schöne Frucht · trocken Weingut Dorst · Rheinhessen	***	5,10	***
2018er	Riesling herzhaft · kräftig · frisch · trocken Weingut Dorst · Rheinhessen	***	5,50	***
2018er	Scheurebe volles · kräftiges Bukett · aromatisch · feinherb Weingut Dorst · Rheinhessen	***	5,90	19,90
2020er	Grauburgunder zarter Schmelz · fruchtig · trocken Bottwartaler Winzer · Württemberg	3,80	6,10	21,00
2020er	Bianco Salento strohgelb · schöne Frucht nach reifen Pfirsichen & Mandarinen · trocken Feudo di San Marzano · Apulien · Italien	***	5,90	19,90
2020er	Lugano Pansere DOC frisch · weich mit Mandelgeschmack · trocken Fraccaroli · Venetien	***	***	27,90
2020er	Weißburgunder schöne Frucht nach Äpfeln, Birne, Melone · trocken Weingut Hinterbichtler · Pfalz	3,50	5,90	19,90
2018er	Dornfelder Weißherbst erinnert an Erdbeeren · fruchtig · duftig · feinherb Rheinhessen · Weingut Dorst	3,50	5,90	19,90

Genuss ohne Alkohol

Traubensecco prickelnder Traubendirektsaft · erfrischend · auf Eis genießen · lieblich Weingut Dorst · Rheinhessen	3,90	6,50	22,00
Alexander Gordon's Gin 0.0 Alc. %vol hergestellt aus destillierten Botanicals · 4cl Gin · Zitrusfrüchte · Schweppes wild berry		6,50	

Wie es Ihnen bei uns gefällt, erzählen Sie gern uns und Anderen

z.B. auf Facebook oder Google





Schoppenweine rot		0,1l	0,2l	0,75l
2014er	Regent Barrique gereift · tiefrot · trocken Rheinhessen · Weingut Dorst	***	6,20	21,00
2016/17er	Dornfelder Kirsche & Schokoladennoten · trocken Rheinhessen · Weingut Dorst	***	5,50	18,90
2019er	Schwarzriesling Duft nach Pflaume & Kirsche · feine Burgundernote · trocken Rheinhessen · Weingut Dorst	3,90	6,20	21,00
2020er	Blaufränkisch kräftige Aromen nach Cassis, Brombeere, Schwarzkirsche · komplexe Tanninstruktur · trocken Weingut Roth · Württemberg	4,00	6,50	22,20
2020er	Merlot Sire Paladin rubinrote Farbe · Duft nach Johannisbeeren & Himbeeren · süffig · trocken Cantine Paladin · Veneto Apulien · Italien	3,80	6,50	20,50
2016er	Indio Montepulciano d' Abruzzo DOC 90% Montepulciano · 10% Cabernet Sauvignon · Barrique gereift Vanille & Schokoladennoten würzig · trocken Weingut Bove · Abruzzen · Italien	4,20	6,90	23,90
2019er	Salice Salentino feinwürzig · Aromen von Waldbeeren, Kirschen, Dörripflaume · trocken Feudo di San Marzano · Apulien · Italien	***	5,80	19,50
2018er	Sasseo Primitivo di Salento dunkelbeerige Fruchtaromen · leichte Tannin Struktur · trocken Masseria di Altemura – Apulien	***	***	29,00
2018er	OSO - Cuvée von Sangiovese & Merlot Barrique gereift in den Kellern von Radda in Chianti aromatisch · trocken Castello Di Albola · Toskana	***	***	25,90
2015er	Kachelberg Cabernet Sauvignon Barrique gereift · rund, weich · würzig · trocken Rheinhessen · Weingut Dorst	***	***	25,90
2017er	7 Siete Castillos Crianza - Rioja Tempranillo-Traube · Barrique gereift · feinwürzig · trocken Laguardia · Spanien	***	***	27,90


Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser / naturell	0,25 l · 3,00	0,75 l · 6,50
Coca Cola _{3,4} · light · Fanta _{1,3} · Sprite	0,30 l · 3,50	0,40 l · 4,50
Coca Cola _{3,4} zero	0,33 l · 3,70	
Apfelschorle ₈	0,30 l · 3,50	0,40 l · 4,50
Bitter Lemon ₅ · Ginger Ale ₅ · Tonic ₅ · Wild Berry ₅	0,20 l · 3,80	
Vitamalz _{3,1}	0,33 l · 3,50	

100% Orange 0,20 l · 3,20

100% Bio Apfel naturtrüb 0,20 l · 3,20

Maracuja Nektar 0,20 l · 3,20

Direktsäfte aus dem Hause Wein  - und Sektgut · Wörrstadt/Rheinhausen

Traubensaft rot · Dornfelder Trauben 0,20 l · 3,50

Traubensaft weiß · Müller-Thurgau Trauben 0,20 l · 3,50

Alle Säfte auch gern als Schorle 0,40 l · 4,80



VIO BIO Schorle

Rhabarber · Zitrone & Limette · Johannisbeere 0,30 l · 3,90

Bierauswahl vom Fass

Radeberger Pilsener 0,30 l · 3,50 0,50 l · 4,50
frisch · hopfenbetont
Radeberger Exportbrauerei

Aktien Landbier Fränkisch dunkel 0,30 l · 3,50 0,50 l · 5,00
untergäriges Vollbier · kernig · vollmundig · naturbelassen
Bayreuther Bierbrauerei

Jever Pilsener 0,30 l · 3,50
Friesisch · herb
Friesisches Brauhaus zu Jever

Flaschenbiere

Jever fun alkoholfrei 0,33 l · 4,00

Maisel's Weisse · naturtrüb · kristall klar · dunkel · alkoholfrei 0,50 l · 4,50
Brauerei Gebr. Maisel Familienbrauerei seit 1887

Genießen Sie zum Dessert frisch gemahlene Kaffeespezialitäten Kaffeegetränke enthalten Koffein

Coretto⁴ Espresso · 2cl Grappa di Prosecco	3,80
Pharisär⁴ 2cl Rum · Zucker · Kaffee · Schlagsahne	5,90
Tasse Kaffee crema⁴	3,00
Espresso⁴	2,00
Cappuccino⁴	3,50
Latte macchiato⁴	4,50

Gern bereiten wir Ihnen Ihre Kaffeespezialitäten auch mit alternativ Produkten zu: zzgl. 0,50
SOJADRINK, HAFERDRINK, LAKTOSEFREIE MILCH

GIN zum Ausklang

Tanqueray London dry Gin	47,3% vol		2cl 5,50	4cl 7,90
Bleu D'argent London dry Gin	40,0% vol		2cl 4,50	4cl 6,80
Gordons London dry Gin	37,5% vol		2cl 4,30	4cl 6,20
Opihr London dry Gin	42,5% vol		2cl 4,80	4cl 7,20
Schweppes Tonic dazu			0,2l 1,80	

After Dinner Cocktails

Mocha Martini 2cl Bourbon Whiskey · 2cl Creme de Cacao · 2cl Sahne · kalter Espresso · 40 %Vol	7,70
Alexander 2cl Cognac · 2cl Creme de Cacao · 2cl Sahne · Muskatnuss · 40,0 %Vol	6,50

Es ist besser, zu genießen und zu bereuen, als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.

Giovanni Boccaccio



Digestif	vol	2cl	4cl
Kräuter			
Fernet branca / menta	40%	3,00	4,90
Jägermeister	35%	3,00	4,90
Schierker Feuerstein	35%	3,00	4,90
Averna	32%	3,00	4,90
Ramazotti	30%	3,00	4,90
Obstbrände			
Obstwasser aus Äpfeln & Birnen	40%	3,00	5,10
Himbeere	40%	3,00	5,10
Kirsche	40%	3,00	5,10
Zwetschge	40%	3,00	5,10
Williams Birne	40%	3,50	6,00
Calvados	40%	4,00	6,50
Aquavit			
Malteser	40%	3,50	
Linie	42%	3,50	
Jubiläums	42%	3,50	
Süß & cremig			
Baileys	17%	3,50	6,00
Amaretto	21%	3,00	4,90
Klare			
Fürst Bismarck	38%	3,00	4,90
Wodka	40%	3,00	4,90
Ouzo	40%	3,00	4,90
Sambuca	40%	3,00	4,90
Weinbrand, Cognac & Brandy			
Mariacron	36%	2,60	5,10
Asbach Uralt	38%	3,80	5,20
Remy Martin	40%	4,50	6,80
Vecchia Romagna	38%	3,50	6,80
Whiskey			
Jim Beam · Bourbon	40%		4,90
Jack Daniel's · Bourbon	40%		5,50
Johnnie Walker red · Scotch	40%		4,80
Ballantine's · Scotch	40%		5,50
Dimple 15 · Scotch	40%		5,50
Grappa			
Grappa di Barolo	40%	3,50	6,80
Grappa di Moscato	40%	3,50	6,80
Grappa di Stravecchia - barrique	40%	3,80	7,50



Menu Sealife

35.90 €

Nuts salad

Salad variation · various nuts · fruits · crispy bread with bacon

* * *

Roasted pike-perch fillet & Prawn

Dijon mustard sauce · crisp pan-fried vegetables · homemade duchess potatoes

* * *

Dessert

dark mousse au chocolat & 2cl Calvados Pâpidoux

Mediterranean menu

34.00 €

Bruschetta classica

Fresh tomato · onions · olives

* * *

Spaghetti aglio e olio

fried scampi · garlic · fresh tomatoes

* * *

Dessert caldo e freddo

Panna Cotta with mangomark & Espresso Coretto

Vegetarian or spontaneous vegan menu

34.00 €

Beetroot Carpaccio

self-seeded beetroot · rocket · walnuts · feta

* * * *

½ aubergine - stuffed with crunchy stir-fried vegetables.

Tomato couscous

* * * *

Dessert variation of the house

homemade delicacies cleverly arranged

*When I have eaten well, my soul is strong. Even the heaviest blow of fate cannot change that ·
Jean Babilist*



cold appetizers

Carpaccio of beef parmesan	9.90
Nuts salad salad variation · various nuts · fruits · crispy bread with bacon	8.90
Beetroot Carpaccio self-seeded beetroot · rocket · walnuts · feta	8.50
Bruschetta Classica tomato · olives · onions	6.90
Bruschetta Scampi tomato · prawns · mozzarella	9.50
Mixed salad daily offer	7.00

We marinate our salads with homemade Dijon mustard dressing.

Soup

Cream of curry soup Grilled scampi · cream	8.00
Carrot - vanilla cream soup fresh carrots · vanilla bean · cream	6.90
Beetroot - ginger cream soup beetroot · fresh ginger · cream	6.90

Pasta

Spaghetti Mediterranean white wine · fresh tomatoes · Mediterranean vegetables · rocket · parmesan	15.90
Spaghetti aglio e olio fried scampi · garlic · fresh tomatoes	18.50

Fish

roasted pike-perch fillet dijon mustard sauce · crisp pan-fried vegetables · duchess potatoes	19.50
roasted hake fillet dijon mustard sauce · crisp pan-fried vegetables · duchess potatoes	18.50

*Bread and water satisfy the hunger of every human being, but our culture has invented
gastronomy · Honoré de Balzac*



main courses

Chicken breast fillet "italy style" gratinated with tomato - mozzarella · ribbon noodles · pesto · cream	18.90
Entrecôte double (for two persons) carved at the table on pepper-cognac sauce · Mediterranean vegetables · homemade almond balls	52.00
Grilled lamb chops Herb butter · Princess beans sautéed with bacon & onions · Rosemary potatoes	23.00
Grilled Argentinian rump steak Herb butter · Princess beans sautéed with bacon & onions · Rosemary potatoes	24.90
Pork medallions "Swiss style" gratinated with Camembert · cranberries · homemade almond balls · broccoli	19.50
Crispy chicken Chicken breast fried until golden brown · croquettes · colourful side salad	17.50
Schnitzel "Hunter's style" fresh mushroom cream · French fries · colourful side salad	17.90
Schnitzel "Viennese style" lemon · French fries · colourful side salad	17.00

Dessert · homemade delicacies cleverly arranged

Twofold Parfait semi-frozen ice cream · cherry compote	8.90
Dark chocolate mousse deliciously chocolaty	7.50
Panna cotta with mango pulp or raspberry pulp	6.90
The sweet something - 1 scoop of ice cream · 1 liqueur · cream choose yourself vanilla · walnut · chocolate Baileys · Egg liqueur · Amarena cherries	5.90

Good food is the most intimate bond of good company · Marquis de Vaurebargues



Welcome,
WE are happy to be your hosts

Please let us know your status
and check in with us using the
LUCA APP!

- VACCINATED - RECOVERED -

We would like to create a pleasant atmosphere for you, which
despite masks, distances and new rules,
your stay with us, after long weeks of renunciation,
to a special event.



Scannen und einchecken

Yours sincerely
Saliovski Family & Team