

Dinner

Starters

AVOCAD LACHSTATAR 11

Avocadol Räucherlachs | Tomate | Gurke | Wasabi Mayo

MOZZARELLA DI BUFALA 12

Büffelmozzarella | Tomaten | Balsamico

wahlweise auch extra mit Serranoschinken

ROASTBEEF CARPACCIO 11

Roastbeef | Pecorino | Samba Oelek | Kapern

ORANGEN BEETROOT CARPACCIO 8

Rote Beete | Pecorino | Rucola | Orangen | Walnüsse | Trüffelöl

BURRATA AUF GEBRATENEN LINSEN MIT GEGRILLTEN ZUCCHINI 15

Zucchini | Schalotten | Rote Beete | Birne | Fetal Dill | Basilikum-Senf-Soße

Mains

SOUP OF THE DAY 14

WINZERHOOD WINTER SALAD 14

Feldsalat | Orange | Feta | Walnüsse | Tomate | Fenchel | Orange | Balsamico Vinaigrette

PILZ RISOTTO 18

HÄHNCHENBRUST AUF CAULIFLOWER- PÜREE MIT GEMÜSE UND BROMBEERENPÜREE 22

SALMON AUF SAFRANREIS MIT SAHNESOSSE 22

Pinsas

RED WINTER PINSA 14

Beetroot in Brombeerensauce | Crème Vega | Walnüsse | Onions | Schnittlauch

ROASTBEEF POTATOE PINSA 18

Mascarpone | Potatoes | Roastbeef | Trüffelmajo

PARMA HOOD PINSA 16

Serrano | Rucola | Tomatensauce | Pecorino | Mozzarella | Crema di Balsamico

BURRATA PINSA 16

Burrata | Rucola | Tomatensauce | Crema di Balsamico

Desserts

ESPRESSO CRÈME BRÛLÉE 7

VEGAN CHOCOLATE TARTE MIT VANILLEEIS 7

APPLE CRUMBLE MIT VANILLEEIS 7

SELECTION TO SHARE FOR TWO 15

Hot

Espresso	2.5
Doppio	3
Cappuccino	4
Americano	3
Flat White	4.5
Latte Macchiato	4.5
Matcha Latte	4
Goldene Milch	4
Chai Latte	3.5
Tee aus frischer Minze, Ingwer & Zitrone	4
Espresso Tonic	5
Winter Oat	6
Hot Chocolate	4

Cold

Juice

Recharge Karotte, Orange, Apfel, Ingwer	6
Beetroot Bomb Rote Beete, Apfel, Ingwer, Karotte, Orange	6
Golden Vitamin Orange, Apfel, Kurkuma	6

Smoothies

Green Smoothie Spinat, Grünkohl, Banane, Matcha	7.5
Berry Bomb Beerenmix, Banane, Hafermilch	7.5

Wasser

St. Michaelis Sparkling 0.25l	5.5
St. Michaelis Sparkling 0.75l	
St. Michaelis Still 0,25l	5.5
St. Michaelis Still 0,75l	

Homemade Lemonade

Limette-Rosemary 0.4	5
Berry - Lemon & Mint	5

Soft

Coca Cola 0.2l	3
Coca Cola Zero 0.2l	3
Mezzo Mix 0.2l	3
Indian Tonic 0.2l	3.5
Mediterranean Tonic 0.2l	3.5

Weinkarte

White Wine

ABRIL, Baden, Deutschland 0.2 | 6 €
Grauburgunder , trocken

Wild Rock, Marlborough, Neuseeland 0.2 | 9 € (Bottle 32 €)
Sauvignon Blanc „Hawke's Eye“, trocken

Scheu, Pfalz, Deutschland 0.2 | 7.5 € (Bottle 25 €)
Scheurebe, trocken

WINZERHOOD, Nahe, Deutschland 0.2 | 8.5 € (Bottle 28 €)
Grauburgunder, trocken

WINZERHOOD, Nahe, Deutschland 0.2 | 8.5 € (Bottle 28 €)
Weißburgunder , trocken

Reichsrat von Buhl, Pfalz, Deutschland 0.2 | 8.5 € (Bottle 28 €)
Riesling "Bone Dry", trocken

Klein, Pfalz, Deutschland 0.2 | 7.5 € (Bottle 25 €)
Sauvignon Blanc & Grüner Veltliner "50/50", trocken

Volker Schmitt, Rheinhessen, Deutschland 0.2 | 9 € (Bottle 32 €)
Albariño, trocken

Weingut am Stein, Franken, Deutschland 0.2 | 6.5 € (Bottle 24 €)
Silvaner , trocken

Carl Ehrhard, Rheingau, Deutschland 0.2 | 8 € (Bottle 28 €)
Riesling Kabinett "Berg Roseneck", feinherb

Vignerons de Buxy, Cote Chalonnaise, Frankreich 0.2 | 9 € (Bottle 32 €)
Chardonnay, trocken

Château Thieuley, Bordeaux Blanc, Frankreich 0.2 | 9.5 € (Bottle 33 €)
Sauvignon Blanc & Gris, Sémillon, trocken

Serre Die Roveri, Gavi di Gavi, Piemont, Italien 0.2 | 8.5 € (Bottle 28 €)
Cortese, trocken

Für den besonderen Moment

RIFFEL, Rheinhessen, Deutschland (Bottle 60 €)
2016 Riesling "Scharlachberg Große Lage", trocken

Langlois Château Fontaine-Audon, Sancerre, Frankreich (Bottle 55 €)
2020 "Sauvignon Blanc", trocken

La Chablisienne, Chablis-Faurchoume, Frankreich (Bottle 99 €)
2018 Chardonnay "1er Cru", trocken

Rosé Wine

WINZERHOOD, Rheinhessen, Deutschland 0.2 | 7 € (Bottle 25 €)
Merlot, Cabernet Sauvignon & Saint Laurent, trocken

YAHYA, Rheinhessen, Deutschland 0.2 | 8.5 € (Bottle 28 €)
Spätburgunder, Dry Rosé

Red Wine

Bergdolt-Reiff & Nett, Pfalz, Deutschland 0.2 | 6.5 € (Bottle 23 €)
Spätburgunder "Tradition", trocken

Wendelin, Burgenland, Österreich 0.2 | 6.5 € (Bottle 23 €)
Zweigelt "Klassik", trocken

Maison Camille Cayran, Côtes du Rhône, Gigondas, Frankreich 0.2 | 9.5 € (Bottle 33 €)
Grenache, Syrah, Mourvedre, trocken

Renzo Masi, Toskana, Italien 0.2 | 8.5 € (Bottle 28 €)
Sangiovese "Riserva", trocken

Casa Rojo, Jumilla, Spanien 0.2 | 9 € (Bottle 32 €)
„Enemigo Mio“ Paraje de la Raja, trocken

San Marzano, Puglia, Italien 0.2 | 6.5 € (Bottle 23 €)
"I Tratturi" Primitivo, trocken

Volker Schmitt, Rheinhessen, Deutschland 0.2 | 7 € (Bottle 25 €)
Cabernet Sauvignon, trocken

San Marzano, Puglia, Italien 0.2 | 6.5 € (Bottle 23 €)
"I Tratturi" Negromaro, trocken

Für den besonderen Moment

Château Franc Pipeau, Bordeaux, Frankreich (Bottle 60 €)
2016 Merlot "Grand Cru", trocken

Casa Rojo, Ribera del Duero, Spanien (Bottle 80 €)
2018 Tempranillo Crianza "Alexander the Great", trocken

Bubbles

Chapin & Landais Crémant Rosé 0.1 l 8 € (Bottle 45 €)

Champagne Palmer Brut "Reserve" Bottle 75 €

Ruinart Brut Bottle 95 €

Kein Wein

Weinsoda 0.2 l 5.5 € (Bottle 22 €)

Entalkoholisierter Riesling mit einem Schuss Kohlensäure

Ratsherrn Pils 0.33l 3.5 €

Gösser Natur-Radler 0.33l 3.5 €

Cocktails

Mojito 9

Rum, Limette, Minze

Espresso Martini 11

Espresso, AERE Kaffeelikör, Vodka

Mimosa 7

Orange, Sekt

Martini Tonic 8

Martini Fiero, Fever Tree Tonic

Gin Tonic 9

Aperol Spritz 8

Lulu Lillet 9

Fever Tree Wild Berry, Lillet, Prosecco