



mo - so
17.00 uhr – 01.00 uhr

restaurant

bar
caterer





dinner

di - sa | 18 - 23 uhr

3-gang-menü

44

appetizer oder hirsch tataki

hauptgang ihrer wahl

finisher oder käsevariation

1

appetizer - vorseisentrilogie

13

ziegenkäse-pumpernickel-praline | gelbe bete &
pfifferlings-cappuccino | zitronengrasschaum &
garnelen-ceviche | avocado | süßkartoffel-schmand

2

hirschrücken rosa | brombeerjus | selleriegratin
glasierte möhrchen | haselnuss

27

spinatknödel | rote bete-apfel-salat | nußstrudel
frankfurter kräuter-sauce

18



dinner

di - sa | 18 - 23 uhr

pfifferling-risotto | pflaumen-gremolata | parmesan
gehobelt 19

seesaiblings-filet gebraten | blauer schwede | breite
bohnen | birne | shiitake-pilz | ziegenfrischkäse-sauce 23

kräutersaitling mariniert | maronenbrot | süßkartoffel-püree
trauben-kerbel-salat (vegan) 19

3

finisher - desserttrilogie 13
blaubeer-clafouti | blaubeer-sorbet &
earl grey-panna-cotta | ingwer-reduktion &
birnen-lavendel-confit | triple creme-frischkäse getrüffelt



dinner

mo - so | 17 - 23 uhr

schalenauswahl

inklusive brot

je schale

3,30

1 - tagessuppe

nach angebot

2 - rotwein-sucuk

fenchel

3 - enten-saté

bohnen | champignon | pflaume

4 - blumenkohl gebraten

trauben | harissa

5 - kleines würzfleisch

mit gouda gratiniert | zitrone

6 - gratinierter ofenfeta

grüner pfeffer | tomaten

7 - rotkohl-granatapfel-summer-roll

auberginen-limetten-sesam-dip

8 - kichererbsen-salat

pfirsich | tomate | avocado | lauch | koriander

9 - antipasti

gegrilltes gemüse | parmesan | oliven



dinner

mo - so | 17 - 23 uhr

tages-pasta	12
hausgemachte antipasti ¹ brotauswahl klein gross	7,50 13,50
gegrilltes gemüse oliven trockentomaten parmesan luftgetrockneter schinken pesto	
hirsch tataki	13
kimchi sushi-ingwer brotauswahl	
käsevariation aus 2 oder 3 sorten	9 13
trauben dip oliven brotauswahl mit Portwein	
roccolo	
kuhmilchmilch, 62 i. tr., italien 51% fett i. tr., italien	
hornkuhkäse	
kuhmilch, 50% i. tr., schweiz	
valdeon	
kuh- und ziegenmilch, 63 i. tr., spanien	
marinierte kräuteroliven brotauswahl	4,50
hummus brotauswahl	4,50
tomaten-feta-creme brotauswahl	4,50
hausgerösteter nussmix	4
double chocolate cake schlagrahm	4,50
eis	pro kugel 1,50
zitrone cassis zimt walnuss straciatella	



alkoholfreie getränke

nanaminze-apfel-eistee ^{0,4l}	4,30
holunderblüten-limonade ^{0,4l}	4,30
gurken-ingwer-limonade ^{0,4l}	4,30
birnen-rosmarin-limonade ^{0,4l}	4,30
mineralwasser still sprudel ^{0,2l 0,4l}	1,90 3,50
lichtenauer mineralwasser still medium ^{0,75l}	5,80
säfte ^{0,2l 0,4l}	2,30 4,50
apfel naturtrüb orange rhabarber birne erdbeer cranberry	
fruchtsaft-geschorlt ^{0,2l 0,4l}	2,10 4
fritz cola zuckerfrei ^{0,33l}	3,70
vita cola orange zitrone ^{0,2l 0,4l}	2,10 4
ginger ale tonic ^{0,2l 0,4l}	2,10 4
thomas henry spicy ginger ^{0,2l}	3
caipirinha alkoholfrei	5,50
limette rohrzucker ginger ale	
mojito alkoholfrei	5,50
limette frische minze rohrzucker ginger ale	
orange fizz ²	5,50
orangensaft cranberrysaft zitronensaft himbeersirup tonic	
cranberry mule ²	5,50
gurke limettensaft ingwersirup cranberrysaft ginger ale	
lemon tonic ²	5,50
tonic zitronensorbet minze	
wonder leaf tonic ²	8,50
tonic siegfried gin wonder leaf thyminan grapefruit	



heissgetränke

kaffee crema klein gross	2,00 3,60
koffeinfreier kaffee klein gross	2,00 3,60
espresso einfach doppelt	2,00 3,60
espresso macchiato klein doppelt	2,20 4,10
milchkaffee	3,70
cappuccino	2,90

alle heissgetränke auch mit mandelmilch möglich + €0,50

heisse schokolade mit schlagsahne	3,50 4
heisse honigmilch	4
ovomaltine kalt heiss	4
goldene milch	5,50
mandelmilch ingwer kurkuma zimt pfeffer honig	

heisse zitrone	3,50
heisser ingwer	3,50
heisse ingwer-birne	4
heisser ingwer-minze-zitrone-grün-tee	5



teeauswahl

tee aus frischer minze glas | kännchen 2,80 | 4

japan sencha 2,30 | 4

grüner tee

japans grüne kostbarkeiten

grüner tee | johannisbeere | ananas

ceylon watawalla bio

grüner tee | leichte zitrusnote

milky oolong

grüner tee | fujian - china | unter milchdämpfen gewelkt

detox tee

lemongras | grüner tee | mate grün | rooibos

earl grey

schwarztee | bergamotte

darjeeling

first flush

kamillenblütentee

ganze blüten

tulsi klassisch

tulsikraut | orange | ingwer | grüner rooibos

streßblocker

mistelkraut | ginkgoblätter | brennessel

abendkräutertee

eisenkraut | hagebuttenschalen | lemongras

alt-connewitzer mischung

apfel | hagebutte | hibiscus | aprikose



bier

fassbier

pils <small>0,4 l</small>	3,90
radler diesel <small>0,4 l</small>	3,90
picon bière apéritif à l'orange <small>0,4 l</small> französischer bitter-orangen-likör fassbier	4

craft beer

primator - india pale ale <small>(6,5 %) 0,5 l</small>	4,50
brooklyn - east indian pale ale <small>(6,9 %) 0,33 l</small>	4
zwönitzer ipa - erzgebirge <small>(6,5 %) 0,33 l</small>	4
riedenburger doldensud bio <small>(6,5 %) 0,33 l</small>	4
brewdog - punk ipa <small>(5,6 %) 0,33 l</small>	4,50

flaschenbiere

maisels hefeweizen hell alkoholfrei <small>0,5 l</small>	4
krusovice schwarzbier <small>0,5 l</small>	4
funky forelle - brauer & co leipzig <small>0,33 l</small>	3,50
carlsberg beer <small>0,33 l</small>	3,50
budweiser free - alkoholfrei <small>0,33 l</small>	3,50

cider

zider apfel bio <small>0,5 l</small>	5
--------------------------------------	---



flaschenweine weiß

elbling q.b.a. 11,5%	36
2018er elbling (prinz zur lippe, schloss proschwitz, sachsen)	
trocken, feine mineralität, komplexe frucht	
grünschiefer riesling 12%	28
2018er riesling (prinz salm, nahe)	
trocken, reife und hefige aromatik, grüne-äpfel-note, charakterwein	
hey riesling naumburger steinmeister 13,5%	42
2018er silvaner (weingut hey, saale unstrut)	
trocken, perfekt eingebundene säure	
müller-thurhau nauburger sonneneck 11,5 %	32
2019er müller thurgau (alte zuckerfabrik, saale unstrut)	
trocken, grüne reflexe, mineralisch, elegant	
deep blue – spätburgunder blanc de noir	26
2016er spätburgunder (weingut tesch, nahe)	
trocken, ausbalanciert, feine gerbstoffe, mineralität und frucht	
burgunderhochzeit bereich schloss neuenburg 12%	32
2016er weißburgunder & grauburgunder (alte zuckerfabrik, saale unstrut)	
trocken, mineralisch, vorzüge beider rebsorten vereint	
sauvignon blanc 12,5%	32
2018er sauvignon blanc (wolmuth, südsteiermark, österreich)	
trocken, kühle mineralik, temperamentvoll, reife frucht	
silvaner steigraer Hahnenberge 11,5%	30
2019er sivaner spätlese (alte zuckerfabrik, saale unstrut)	
trocken, mineralisch, vorzüge beider rebsorten vereint	



flaschenweine rot

saint laurent 13,5%	35
2015er saint laurent (weingut thorsten kriegfer, pfalz)	
trocken, bitterschokolade, zwetschge und beeren, röstnoten	
alte zuckerfabrik mitos 12,5%	37
2016er cabernet mitos - naumburger göttersitz	
(alte zuckerfabrik, saale unstrut)	
trocken, blütennektar, honigaromen, perfekt eingebundene säure	
ghost pines cabernet sauvignon 13%	37
2015er cabernet sauvignon (weingut louis p. martini, usa)	
trocken, barriques ausgebaut, rauchige note, reife frucht	
monica di sardegna „antigua“ d.o.c. 13,5 %	29
2017er monica (cantina di santadi, sardinien, italien)	
trocken, weich, waldbeeren, samtige fülle	
malbec 14%	34
2017er malbec (salentein, malbec, argentinien)	
trocken, 12 monate eichenfass, balancierte frucht, würzige noten	
madame pijan 14,5%	34
2015er freisa (claudio solito's la viranda farm, esp)	
trocken, komplexes tanningerüst, bittermandeln, himbeere	
hey spätburgunder 13,5%	46
2016er silvaner (weingut hey, saale unstrut)	
trocken, komplex und dicht, backpflaumen und röstaromen	
beaune de chateau premier cru 13,5%	52
2018er pinot noir (pere et fils, burgund, frankreich)	
trocken, ausladende aromen, getrocknete kirschen, anklänge von kaffee	



offene weißweine

domaine horgelus blanc	12,5% 0,2 l	6,70
2018er colombard & sauvignon blanc (cotes de gascogne, südfrankreich)		
trocken, frisch und intensiv, sanft, langes finale		
werkstück weimar	12% 0,2 l	7,30
2018er sauvignon blanc (weimarer poetenweg, s. unstrutt)		
trocken, exotische früchte, feine frucht		
muskateller	12% 0,2 l	
2019er muskateller (oliver zeter, püfalz)		
trocken, exotische früchte, friwche säure		
born silvaner	13% 0,2 l	7
2018er silvaner (weingut born, saale unstrutt)		
trocken, perfekt eingebundene fruchtsäure		
riesling kalkstein	0,2 l	7
2018er riesling (villa hochdörffer, pfalz)		
trocken, birne und zitrus, elegant mineralisch		
guntrum scheurebe	13% 0,2 l	7
2018er scheurebe (weingut louis guntrum, rheinhessen)		
trocken, fruchtige nase, weinbergpfirsich		
weissburgunder bio	12% 0,2 l	7
2018er weißburgunder (weingut hahnmühle, nahe)		
trocken, frisch, gehaltvoll, mineralisch		
franz keller´s grauburgunder q.b.a.	13,5% 0,2 l	7
2018er grauburgunder (weingut franz keller, baden)		
trocken, kräftig, dezente säure, reines bukett		
„der mann mit hut“ - liebfrauenmilch	10,5% 0,2 l	7
2018er riesling, silvaner, kerner & müller (lukas krauss, pfalz)		
halbtrocken, kräftig, gute balance von restzucker und säure		
auxerrois	12% 0,2 l	7,30
2018er auxerrois (weingut stachel, pfalz)		
trocken, kräftig, gute balance von restzucker und säure		



offene rotweine

nero d'avola igt 13% 0,2 l	7
2017er f. arancio (sizilien, italien)	
trocken, sanft und delikat, dezente waldbbeerennote	
tacco barocco primitivo salento igt 14,5% 0,2 l	7,50
2018er primitivo, cantina sampietrana (apulien, italien)	
trocken, rubinrot, gehaltvoll, mineralisch mit voller Frucht	
azagador d.o. 13,5% 0,2 l	7,20
2015er tempranillo, merlot, cabernet sauvignon, pago de la jaraba (la mancha, spanien)	
trocken, beerenaromen, weich, elegant, barrique ausgebaut	
brindisi „since 1952“ 13%	7,40
2016er negroamaro & montepulciano (weingut brindisi, apulien, italien)	
trocken, gehaltvoll, 12 monate barrique und 24 monate flaschenreifungnote, . reife und volle frucht	
piedemonte cabernet sauvignon 14%	7,40
2015er cabernet sauvignon (bodegas piedemonte, spain)	
trocken, ausdrucksvoll, komplex, intensive aromen von holunder	
zweigelt 12,5%	7,00
2018er blauer zweigelt (winzervereinigung freyburg-unstrutt)	
trocken, schattenmorelle, kraft und fülle	
m. chapoutier lubéron la ciboise 14%	7,20
2016er garnacha negra und syrah (weingut chapoutier, rhone, frankreich)	
trocken, sauerkirsche, brom-und johannisbeere, muskatnuss	



offene rosé- & schaumweine

veranza rosato 14% 0,2 l	6,70
2015er cabernet sauvignon + tempranillo (grupo codorniu, veranza, esp)	
trocken, leuchtendes rosé, schöne reflexe	
pawis rosalie 14% 0,2 l	7,20
2019er rotling (weingut pawis, saale-unstrutt)	
trocken, anklänge von roten beeren, ausbalanciert	
weißwein rosé geschortl	4,20
gingerwein	6,50
chardonnay limetten ingwersirup ginger ale	
holunderblütenwein	6,50
weißwein holunderblütensirup zitrone soda	
schloss koblenz sekt piu prosecco 0,1 l auf eis	3,60 4,50
christian cousin - cremant de loire 0,75 l	35
sprizz	7
aperol sekt soda orangenscheibe	
campari milano	7,50
campari cranberrysaft prosecco minze	
hugo	7
holunderblütensirup sekt soda zitrone	
sorbet-sekt	6,50
sekt trocken zitronensorbet minze	



spirituosen

belsazar vermouth red rosé white	0,05 l	4
nolly prat dry vermouth	0,05 l	4
dalva portwein-10 jahre im fass	0,05 l	5
quinta de infantado - porto white seco dry	0,05 l	5
ricard pastis de marseille	0,04 l	5
owls organic vodka - berlin	0,02 l 0,04 l	2,30 4,30
gisela - leipzig	0,04 l	2,60
wöltingeroder klosterkorn 15 jahre	0,02 l 0,04 l	4 7,50
grappa g. bertagnolli koralis barrique	0,02 l 0,04 l	4 7,50
tilkes nelches birne eifeler quitte	0,02 l 0,04 l	3,5 6,50
scheibel premium moorbirne	0,02 l 0,04 l	4 7,50
gyld kräuterelixier	0,02 l 0,04 l	2,80 5,50
chartreuse 1605	0,02 l 0,04 l	3 5,50
kr/23 - berliner kräuter	0,02 l 0,04 l	3 5,50
glenmorangie quinta ruban 12 years	0,02 l 0,04 l	4 7,50
lagavulin single malt 16 years	0,02 l 0,04 l	4,50 8,50
caol ila 12 years	0,02 l 0,04 l	4,50 8,50
red breast 12 years	0,02 l 0,04 l	4 7,50
agavita tequila anejo	0,02 l 0,04 l	4 7,50
mezcal	0,02 l 0,04 l	3 5,50
cuate - ron caribbean belize 6 años	0,02 l 0,04 l	4 7,50



gins

0,04l

monkey 47 schwarzwald gin dtl 47% 7,50

47 pflanzliche komponenten | gehaltvoll | komplex | cranberrys
empfehlung: thomas henry tonic | grapefruit

siegfried rheinland dry gin dtl. 41% 6,50

edle zitrusnoten | anleihen von thymian, kardamom
empfehlung: thomas henry tonic | thymian

gin sul dtl. 43% 6,70

edlen zitrusnoten | zistrose | rosmarin | piment
empfehlung: thomas henry tonic | zitronenzeste

the botanist islay dry gin sco 46% 6,60

31 pflanzliche komponenten reich | anis | zitrusnoten
empfehlung: fever tree med. tonic | limette

blackwood's vintage dry gin sco 40% 6,50

trotz 60% schön floral | seidig und weich
empfehlung: thomas henry tonic | orangenzeste

hendrick's sco 44% 6,50

blumig | rosenblüten | gurken | iriswurzel | schafgarbe
empfehlung: thomas henry tonic | gurke

schweppes indian tonic dtl 0,2l 2,00

thomas henry tonic dtl 0,2 l 2,60

fever-tree mediterrean london tonic gb 0,2l 3,70



gindrinks

lavendel gin tonic	8
beefeater limette tonic lavendelsirup thymianzweig	
infugintonic	8
beefeater tonic earl grey	
gin fizz⁴	7,50
beefeater zitronensaft zuckersirup soda	
gimlet	7,50
hendricks lime juice	
martini cocktail	8
hendricks nolly prat	
ginger gin	8,50
beefeater ingwer birnensaft ingwersirup soda	
italian sling	8,50
beefeater aperol zuckersirup zitronensaft o-saft soda	
negroni	8
beefeater campari besazar red orangenzeste	
rhabarber-fizz	8
beefeater connewitzer rhabarber zuckersirup zitronensaft soda	



longdrinks | cocktails

cuba libre ^{2,3}	7
havanna 3 anos limette cola	
mojito	8
havanna 3 anos limette minze zucker soda	
caipirinha	8
nega fulo cachaca limette rohrzucker	
daquiri classic	7,50
havanna 3 anos zitronensaft rohrzuckersirup	
whiskey sour ^{2,3}	7,50
red breast 12 years zitronensaft rohrzuckersirup orange	
mai tai	9
havanna 3 anos triple sec limettensaft mandelsirup limette	
pisco sour ^{2,3}	7,50
pisco control zitronensaft rohrzuckersirup orange angosturaf	
white russian big lebowski	7,50
russian standard kahlua sahne oder milch	
moscow mule	8
russian standard limettensaft gurke thomas henry spicy ginger	
campari orange	7,50
campari orangensaft orange	
presso vermouht	7,50
belsazar red espresso rohrzuckersirup schokoraspel	



Zusatzstoffe: ¹ enthält Konservierungsstoffe, ² enthält Farbstoffe, ³ enthält Koffein, ⁴ enthält Chinin, ⁵ enthält Taurin, ⁶ enthält Aromastoffe, ⁷ enthält Nitrit, ⁸ enthält Sulfite, ⁹ enthält Johannis-Brotkernmehl. Alle Preise in dieser Karte sind in Euro angegeben. Die Mengenangaben sind, wenn nicht anders angegeben, in Liter.

Kennzeichnungspflicht für Allergene (auch für daraus gewonnene Erzeugnisse):^a glutenhaltiges Getreide Weizen, ^b glutenhaltiges Getreide Gerste, ^c Krebstiere, ^d Eier, ^e Fische, ^f Erdnüsse, ^g Sojabohnen, ^h Milch, ⁱ Schalenfrüchte, ^j Sellerie, ^k Senf, ^l Sesamsamen, ^m Schwefeloxid und Sulphite, ⁿ Lupine, ^o Weichtiere

Eine detaillierte Auflistung der Allergene in den Speisen finden Sie im Barbereich, unsere Mitarbeiter beraten Sie gern!

Sämtliche unserer Speisen können diese hier aufgeführten Allergene enthalten, da wir auf eine große Anzahl der Rohstoffe wie Eier, Milch, Getreide etc. bei der Zubereitung unserer Speisen einfach nicht verzichten können. Wir möchten Sie daher um folgendes bitten: Sollten Sie Allergiker sein, weisen Sie bitte unsere Mitarbeiter im Service / Küche bei Ihrer Bestellung darauf hin. Vielen Dank!