



di - sa  
17-01 uhr

restaurant

bar  
caterer





dinner

18 - 23 uhr

3-gang-menü

44

1 appetizer oder hirsch tataki

2 hauptgang

3 finisher oder käsevariation

1

appetizer

13

radieschen-kokos-süppchen | gartenkresse &

lachs-tatar | spargelrelish | wasabicreme &

entenbrust-tranchen | rotwein-erdbeeren | langpfeffer | edamame

2

rinderfilet | avocado | ananas | karotten-pürree | jus

27

süßkartoffel-baumkuchen | rhabarber | spargel | estragon

burrata

18



dinner  
18 - 23 uhr

spargel-kokos-curry | cashew-koriander-orange  
sesam-reis-bällchen 19

zitronen-spargel-risotto | getrocknete olive | erdbeer  
basilikum | rauke 18

kartoffel-spargel-stampf | grillspargel | apfelhobel | rettich  
radieschen | jacobsmuschel 24

3

finisher 13  
erdbeer-holunderblüten-eis | zitronenmelisse | prosecco &  
rhabarber-vanille-küchlein | pistazien-joghurt &  
topfenmousse | aprikose gebraten



dinner

17 - 23 uhr

### schalenauswahl

inklusive brot

je schale

3,30

1 - tagessuppe

nach anbot

2 - blumenkohl gebraten

estragon-mayo | datteln

3 - spargel-melone

fetacreme | oliventapenade schwarz

4 - quinoa-salat

spargel | rote bete

5 - würzfleisch

mit gouda gratiniert | zitrone

6 - gratinierter ofenfeta

grüner pfeffer | tomaten

7 - kichererbsen-salat

aprikose | tomate | avocado | lauch | koriander

8 - antipasti

gegrilltes gemüse | parmesan | oliven



dinner  
17 - 23 uhr

pasta des tages	12
fela bowl	13
gemüstreifen   quinoa   bete   nüsse tomate   gurke   radieschen kichererbsen-sauce   blattspinat   tempeh (vegan) oder zitronen-hähnchen	
hausgemachte antipasti <sup>1</sup>   brotauswahl klein   gross	7,50   13,50
gegrilltes gemüse   oliven   trockentomaten parmesan   luftgetrockneter schinken   dip	
hirsch tataki	13
kimchi   sushi-ingwer   brotauswahl	
käsevariation aus 2 oder 3 sorten	9   13
trauben   dip   oliven   nüsse   brotauswahl mit Portwein	
roccolo	
kuhmilchmilch, 62 i. tr., italien 51% fett i. tr., italien	
hornkuhkäse	
kuhmilch, 50% i. tr., schweiz	
cabra anejo	
ziegenmilch, 50 i. tr., spanien	
marinierte kräuteroliven   brotauswahl	4,50
hummus   brotauswahl	4,50
hausgerösteter nussmix	4
double chocolate cake   schlagsahne	4,50



## alkoholfreie getränke

nanaminze-äpfel-äistee 0,4 l	4,30
holunderblüten-limonade 0,4 l	4,30
gurken-äingwer-limonade 0,4 l	4,30
birnen-rosmarin-limonade 0,4 l	4,30
mineralwasser still   sprudel 0,2 l   0,4 l	1,90   3,50
lichtenauer mineralwasser still   medium 0,75 l	5,80
säfte 0,2 l   0,4 l	2,30   4,50
äpfel naturtrüb   orange   rhabarber   birne   cranberry	
fruchtsaft-geschorlt 0,2 l   0,4 l	2,10   4
fritz cola zuckerfrei 0,33 l	3,70
vita cola   zitrone 0,2 l   0,4 l	2,10   4
ginger ale   tonic 0,2 l   0,4 l	2,10   4
thomas henry spicy ginger 0,2 l	3
caipirinha alkoholfrei	5,50
limette   rohrzucker   ginger ale	
mojito alkoholfrei	5,50
limette   frische minze   rohrzucker   ginger ale	
orange fizz <sup>2</sup>	5,50
orangensaft   cranberrysaft   zitronensaft   himbeersirup   tonic	
cranberry mule <sup>2</sup>	5,50
gurke   limettensaft   äingwersirup   cranberrysaft   ginger ale	
lemon tonic <sup>2</sup>	5,50
tonic   zitronensorbet   minze	
wonder leaf tonic <sup>2</sup>	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 schoki   mit schlagsahne	3,50   4
heisse honigmilch	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-grüntee	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 | ginkoblätter | brennessel

abendkräutertee

eisenkraut | hagebuttenschalen | lemongras

alt-connewitzer mischung

apfel | hagebutte | hibiscus | aprikose





bier

## fassbier

pils 0,4 l	3,90
radler   diesel 0,4 l	3,90
picon bière apéritif à l'orange 0,4 l	4

## craft beer

hoppy joe - india pale ale / norway (6,5 %) 0,5 l	4
sierra nevada - indian pale ale / usa (5,6 %) 0,33 l	4
zwönitzer ipa - erzgebirge (6,5 %) 0,33 l	4
welde citra helles (5,6 %) 0,33 l	4
brewdog - punk ipa / sco (5,6 %) 0,33 l	4,50

## flaschenbiere

guthmanns hefeweizen hell (5,2 %)   alkoholfrei 0,5 l	4
krusovice schwarzbier (3,8 %) 0,5 l	4
carlsberg beer (5 %) 0,33 l	3,50
budweiser free - alkoholfrei 0,33 l	3,50
fattigauer halbstark (2,7 %) 0,5 l	4

## cider

zider apfel bio 0,5 l	5
-----------------------	---



## flaschenweine weiss

<b>roter traminer</b> 12%	44
2019er traminer (breitengrad 51-boehme & töchter, saale unstrutt)	
trocken, sehr stoffig, komplex, mineralisch, gut eingefügtes holz	
<b>hey riesling naumburger sonneck</b> - erste lage 13,5%	44
2019er riesling (vdp-weingut hey, saale unstrut)	
trocken, perfekt eingebundene säure	
<b>hey weissburgunder</b> 13,5%	39
2018er weissburgunder (vdp-weingut hey, saale unstrut)	
trocken, perfekt eingebundene säure	
<b>müller-thurgau naumburger sonneneck</b> 11,5 %	28
2019er müller thurgau (alte zuckerfabrik, saale unstrut)	
trocken, grüne reflexe, mineralisch, elegant	
<b>deep blue – spätburgunder blanc de noir</b>	28
2016er spätburgunder (weingut tesch, nahe)	
trocken, ausbalanciert, feine gerbstoffe, mineralit�t und frucht	
<b>riesling alesencia</b> 12,5%	30 / magnum 65
2019er riesling (weingut hahnmühle, nahe)	
trocken, zupackend, feinste mineralit�t, schiefer-gesteinsnoten	
<b>chardonnay feuersteinr�ssel</b> 13%	31
2018er chardonnay (weingut hahnmühle, nahe)	
trocken, kraft, struktur, reife birnen und aprikosen	
<b>grüner veltliner</b> 12%	28
2019er grüner veltliner (weinberghof fritsch, wagram)	
trocken, gelbfruchtige obstnoten, kr�utrig	
<b>chardonnay</b> 13,5%	42
2020er chardonnay (boehme & töchter, saale unstrutt)	
trocken, perfekt eingebundene säure	



## flaschenweine rot

<b>saint laurent</b> 13,5%	35
2018er saint laurent (weingut thorsten kriegfer, pfalz) trocken, bitterschokolade, zwetschge und beeren, röstnoten	
<b>alte zuckerfabrik mitos</b> 12,5%	39
2017er cabernet mitos - naumburger göttersitz (alte zuckerfabrik, saale unstrut) trocken, blütennektar, honigaromen, perfekt eingebundene säure	
<b>spätburgunder tertiär reserve</b> 13%	41
2018er chardonnay (weingut hahnmühle, nahe) 18 Monate Barrique, intensive dunkle Beeren, komplex, vielschichtig, kraftvoll	
<b>monica di sardegna „antigua“ d.o.c.</b> 13,5 %	29
2017er monica (cantina di santadi, sardinien, italien) trocken, weich, waldbeeren, samtige fülle	
<b>gran appasso</b> 14,5%	37
2018er Susumaniello (puglia, italien) trocken, saftige blaubeere, feiner tabak, würzige küchenkräuter	
<b>zweigelt</b> 13%	31
2018er zweigelt (loimer, niederösterreich) trocken, kraft, feinwürzig, weiche tannine, elegant, gute länge	
<b>hey spätburgunder</b> 13,5%	46
2016er silvaner (vdp-weingut hey, saale unstrut) trocken, komplex und dicht, backpflaumen und röstaromen	
<b>cadillac - cotes de bordeaux bio</b> 13,5% flasche	32
2017er cabernet sauvignon & merlot petit (chateau lagrange, bordeaux) trocken, schwarzer cassis, vanille, leicht holzige nase, rund ausbalanciert	
<b>t &amp; m barrique</b> 13,5%	44
2019er cabernet doria & dorsa - freyburger mülhberg (boehme & töchter, saale unstrutt) trocken, pfeffer, sauerkirsche, rauchig, gut eingefügtes holz, schokoladig	
<b>alte zuckerfabrik cuvee 150</b> 12,5%	34
2016er cabernet mitos & dornfelder-schloss neuenburg (alte zuckerfabrik, saale unstrut) trocken, barrique, dunkle beere, fette kirsche, tabak-anklänge	



## offene weißweine

<b>domaine horgelus blanc</b> 12,5% 0,2 l	6,70
2018er colombard & sauvignon blanc (cotes de gascogne, südfrankreich)	
trocken, frisch und intensiv, sanft, langes finale	
<b>werkstück weimar</b> 12% 0,2 l	7,30
2018er sauvignon blanc (weimarer poetenweg, s. unstrutt)	
trocken, exotische früchte, feine frucht	
<b>allerhand</b> 12% 0,2 l	7,50
2020er cuvee (breitengrad 51, saale unstrutt)	
trocken, exotische früchte, friwche säure	
<b>born silvaner</b> 13% 0,2 l	7
2018er silvaner (weingut born, saale unstrutt)	
trocken, perfekt eingebundene fruchtsäure	
<b>riesling kalkstein</b> 0,2 l	7
2018er riesling (villa hochdörffer, pfalz)	
trocken, birne und zitrus, elegant mineralisch	
<b>guntrum scheurebe</b> 13% 0,2 l	7
2018er scheurebe (weingut louis guntrum, rheinhessen)	
trocken, fruchtige nase, weinbergpfirsich	
<b>weissburgunder bio</b> 12% 0,2 l	7
2018er weißburgunder (weingut hahnmühle, nahe)	
trocken, frisch, gehaltvoll, mineralisch	
<b>franz keller's grauburgunder q.b.a.</b> 13,5% 0,2 l	7
2018er grauburgunder (weingut franz keller, baden)	
trocken, kräftig, dezente säure, reines bukett	
<b>„der mann mit hut“ - liebfrauenmilch</b> 10,5% 0,2 l	7
2018er riesling, silvaner, kerner & müller (lukas krauss, pfalz)	
halbtrocken, kräftig, gute balance von restzucker und säure	
<b>auxerrois</b> 12% 0,2 l	7,30
2019er auxerrois (weingut stachel, pfalz)	
trocken, kräftig, gute balance von restzucker und säure	



## offene rotweine

<b>nero d'avola igt</b> 13% 0,2 l	7
2017er f. arancio (sizilien, italien)	
trocken, sanft und delikates, dezente Waldbeerennote	
<b>tacco barocco primitivo salento igt</b> 14,5% 0,2 l	7,50
2018er primitivo, Cantina Sampietrana (Apulien, Italien)	
trocken, Rubinrot, gehaltvoll, mineralisch mit voller Frucht	
<b>azagador d.o.</b> 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	
<b>brindisi „since 1952“</b> 13%	7,40
2016er negroamaro & montepulciano (Weingut Brindisi, Apulien, Italien)	
trocken, gehaltvoll, 12 Monate Barrique und 24 Monate Flaschenreifungsnote, ..... reife und volle Frucht	
<b>petit merle bio</b> 10,5% Flasche	7,20
2017er cabernet sauvignon (20%) & merlot (80%) (Chateau Lagrange, Bordeaux)	
trocken, Pflaume, Johannisbeere, starke Tannine, Pfeffer-Anklänge	
<b>m. chapoutier lubéron la ciboise</b> 14%	7,20
2016er garnacha negra und syrah (Weingut Chapoutier, Rhone, Frankreich)	
trocken, Sauerkirsche, Brom- und Johannisbeere, Muskatnuss	



## offene/flasche rosé- & schaumweine

veranza rosato 14% 0,2 l	6,70
2015er cabernet sauvignon + tempranillo (grupo codorniu, veranza, esp) trocken, leuchtendes rosé, schöne reflexe	
portugieser rose 12,5% 0,2 l	7,20
2019er portugieser - karsdorfer hohe gräte (weingut beyer, saale unstrutt) aromatisch-fruchtiger Geruch mit floralen Tönen und Stachelbeeraromen	
hey rose 10,5% flasche	26
2019er rose (vdp-weingut hey, saale-unstrutt) trocken, himbeer-aromatik, feine struktur	
cabernet sauvignon rose bio 10,5% flasche	27
2019er cabernet (chateau lagrange, bordeaux) trocken, minerlatisch, feine struktur, gut balancierte säure	
weißwein   rosé geschorlt	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
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
werner knoll hausbrennerei birne&apfel   mirabelle 0,02 l   0,04 l	3,70   7
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
pacto navio cuban rum 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: fever tree 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

malfy ita 41%

6,50

fruchtig | blutorange | feine vanille-noten | feinherb

empfehlung: thomas henry tonic | orange

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 fizz <sup>4</sup>	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 <sup>2,3</sup>	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 <sup>2,3</sup>	7,50
red breast 12 years   zitronensaft   rohrzuckersirup   orange	
mai tai	9
havanna 3 anos   triple sec   limettensaft   mandelsirup   limette	
pisco sour <sup>2,3</sup>	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 vermouth	7,50
belsazar red   espresso   rohrzuckersirup   schokoraspel	
tonic kitten	7,50
ginger cat   limette   tonic	



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

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