



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

hokkaido-mousse | ingwer-pflaumen &
erbsen-kokos-topf | steckrübe | enten-saté &
kabeljau-ceviche | kokos-reduktion | süßkartoffelchip

2

jacobsmuschel | kürbis-aprikosen-schmalz | ingwer-spinat-salat
seesaibling gebeizt 23

hirschrücken rosa | birne | radicchio | kürbis | brioche
brombeer-jus 28



dinner
18 - 23 uhr

zweierlei steckrübe | trockentomaten-jus | shiitake
nusspesto 19

rote bete-risotto | blumenkohl | honig-ziegenkäse 19

kabeljau | olive | süßkartoffel | fenchel-quitte
chorizo-sud 21

3

finisher 13

sauerrahm-mohn-mousse | apfel-cranberrie-kompott &
schokokuchen | honigbirne | walnuss &
kokos-milchreis | pflaumen karamelisiert



dinner

17 - 23 uhr

schalenauswahl

inklusive brot

je schale

3,30

1 - tagessuppe

nach anbot

2 - blumenkohl gebraten

harissa | trauben | radicchio

3 - ofen-hokkaido

marinierte champignon | kurbiskern-mayo

4 - beluga-linsen-salat

pflaumendressing | wurzelwerk

5 - würzfleisch

mit gouda gratiniert | zitrone

6 - gratinierter ofenfeta

grüner pfeffer | tomaten

7 - pastinake-weinbirne

walnuss | gorgonzola-dip

8 - antipasti

gegrilltes gemüse | parmesan | oliven



dinner
17 - 23 uhr

pasta des tages	13
fela bowl	13
gemüstreifen linsen bete nüsse tomate gurke radieschen kichererbsen-sauce blattspinat tempeh (vegan) oder zitronen-hähnchen	
hausgemachte antipasti ¹ 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 bzw. 3 sorten	9 13
trauben dip oliven nüsse brotauswahl mit Portwein	17
roccolo	
kuhmilchmilch, 62 i. tr., italien, 51% fett i. tr., italien	
hornkuhkäse	
kuhmilch, 50% i. tr., schweiz	
pecorino moliterno al tartufo	
schafmilch, 50 i. tr., italien	
kräuteroliven brotauswahl	4,50
hummus brotauswahl	4,50
hausgerösteter nussmix	4
double chocolate cake schlagsahne	4,50



alkoholfreie getränke

nanaminze-äpfel-eistee 0,4 l	4,30
holunderblüten-limonade 0,4 l	4,30
gurken-Ingwer-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 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 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

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



flaschenweine weiss

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



flaschenweine rot

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



offene weißweine

domaine horgelus blanc 12,5% 0,2 l	6,70
2018er colombar & 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	
allerhand 12% 0,2 l	7,50
2020er cuvee (breitengrad 51, saale unstrutt)	
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 hahnühle, 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
2019er 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 waldbeerennote	
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 flaschenreifung	
petit merle bio 10,5% flasche	7,20
2017er cabernet sauvignon (20%) & merlot (80%) (chateau lagrange, bordeaux) trocken, pflaume, johannisbeere, starke tannine, pfeffer-anklänge	
m. chapoutier lubéron la ciboise 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 ⁴	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 vermouth	7,50
belsazar red espresso rohrzuckersirup schokoraspel	
tonic kitten	7,50
ginger cat limette tonic	



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.

Kennlichmachungspflicht 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!