



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

maronen-creme brulee | fermentierte blaubeere &
frittiertes onsen-ei | pfefferlinsen &
kalb | miso-mayo | tempura-aubergine

2

miesmuscheln | pernod-sud | wurzelgemüse
guacomole | baguette 18



dinner
18 - 23 uhr

hirschrücken feigensenf kräuter nuss-kartoffeln finger Möhren jus	28
buchweizen-blini radicchio-birne roquefort-veloute schoten-oliven-tatar	19
hokkaido-risotto wirsingchip honig-ziegenkäse	19
kabeljau goldene milch bohnen salzorange beluga-linsen pumpernickel-mandel-crunch	21
3	
finisher	13
johannisbeer-mousse mango-coulis & tahini-eis melone gegrillt minzpesto & earl grey-küchlein olivenöl-honig-gel	



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 - kimchi

hähnchen- oder tempeh-saté

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
gemüse linsen bete nüsse tomate kichererbsen- sauce blattspinat tempeh(vegan) o. zitronen-hähnchen	
hausgemachte antipasti ¹ brotauswahl klein gross	7,50 13,50
gegrilltes gemüse oliven trockentomaten parmesan serrano dip	
hirsch tataki	13
kimchi sushi-ingwer brotauswahl	
käsevariation aus 2 bzw. 3 sorten	9 13
trauben dip oliven nüsse brotauswahl mit Portwein	
17	
blue affinato/puccini	
kuhmilch, blauschimmel likörwein-affiniert, 54% fett i. tr., italien	
manchego	
schafmilch, 50% i. tr., spanien	
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 | medium 0,2 l | 0,4 l | 0,75 l 1,90 | 3,50 | 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

cola | zitrolimo | ginger ale | tonic 0,2 l | 0,4 l 2,10 | 4

thomas henry spicy ginger 0,2 l 3

mojito alkoholfrei 5,50

limette | frische minze | rohrzucker | ginger ale

cranberry mule² 5,50

gurke | limettensaft | Ingwersirup | cranberrysaft | ginger ale

wonder leaf tonic² 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
heisse schoki cao nica fair trade mit schlagsahne	3,50 4
heisse honigmilch	4
heisser ingwer oder zitrone	3,50
heisse ingwer-birne	4
tee aus frischer minze <small>glas kännchen</small>	2,80 4,20
japan sencha	2,30 4
abendkräutertee	
eisenkraut hagebuttenschalen lemongras	
alt-connewitzer fruchtemischung	
tulsi klassisch	
tulsikraut orange ingwer grüner rooibos	
streßblocker	
mistelkraut gingkoblätter brennessel	
milky oolong	
grüner tee fujian - china unter milchdämpfen gewelkt	
earl grey	
darjeeling	



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

flaschenbiere

zwönitzer ipa - erzgebirge (6,5 %) 0,33 l	4
brewdog - punk ipa / sco (5,6 %) 0,33 l	4,50
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
zider apfel-cidre (3,1 %) 0,5 l	4,50



rosé- & schaumweine

veranza rosato 14% 0,2 l	6,90
2019er cabernet sauvignon + tempranillo (grupo codorniu, veranza, esp) trocken, leuchtendes rosé, schöne reflexe	
portugieser rose 10,5% flasche	7,50
2019er rose (weringut beyer, saale-unstrutt) trocken, himbeer-aromatik, feine struktur	
weißwein rosé geschorlt	4,20
gingerwein	6,50
weißwein limetten ingwersirup soda	
holunderblütenwein	6,50
weißwein holunderblütensirup zitrone soda	
schloss koblenz sekt piu prosecco 0,1 l auf eis	3,60 4,50
feiertag riesling sekt 12% 0,75 l	29
2017er riesling flaschengärung (weingut trinks-trinks, rheingau)	
monmousseau cremant de loire 12% 0,75 l	29
sprizz	7
aperol sekt soda orangenscheibe	
campari milano	7,50
campari cranberrysaft prosecco minze	



flaschenweine weiss

grauburgunder naumburger sonneck (wg hey, s.- unstrut) - erste lage 13%	49
2020, trocken, mineraqlisch, orangenschale, dezente kräuter	
riesling naumburger sonneck (weingut hey, saale unstrut) - erste lage 13,5%	44
2019, trocken, perfekt eingebundene säure	
weissburgunder steinmeister (weingut hey, saale unstrut) 13,5%	49
2018, trocken, perfekt eingebundene säure	
müller-thurgau naumburger sonneneck (alte zuckerfabrik, s.- unstrut) 11,5%	28
2019, trocken, grüne reflexe, mineralisch, elegant	
brüderchen weisser burgunder (weingut gussek, saale unstrut) 14 %	49
2018, trocken, cremiger körper, barrique, mineralische säure	
grüner silvaner naumb. sonneck (weingut gussek, saale unstrut) 14 %	39
2018, trocken, elegant bis kräftig, alte reben, cremig	
deep blue – spätburgunder blanc de noir (weingut tesch, nahe) 11,5%	28
2019, trocken, ausbalanciert, feine gerbstoffe, mineralität und frucht	
riesling alesencia (weingut hahnmühle, nahe) 12,5%	magnum 65
2019, trocken, zupackend, feinste mineralität, schiefer-gesteinsnoten	
chardonnay feuersteinrössel (weingut hahnmühle, nahe) 13%	33
2018, trocken, kraft, struktur, reife birnen und aprikosen	
grüner veltliner (weinberghof fritsch, wagram) 12%	28
2019, trocken, gelbfruchtige obstnoten, kräutrig	
riesling steingrub geissenh. mönchspfad (wg trink trinks, rheingau) 13%	28
2019, trocken, 40 jahre alte reben, feiner schmelz, kräutrig	
chardonnay (boehme & töchter, saale unstrutt) 13,5%	42
2020, trocken, perfekt eingebundene säure	
piu piu petnat (fio wein, mosel) 13,5%	42
2020, trocken, 2 jahre fuder-lagerung, würziger duft, hefe, rieslingsäure, schaumwein	
scheurebe (schloss proschwitz, sachsen) 12 %	39
2020, trocken, cassis, williamsbirne, grüne und gelbe äpfel, zitrus und minze	
weissburgunder breitengrad 51 (boehme & töchter, saale unstrutt) 13,5 %	52
2019, trocken, finesse der flaschenreife, kräutrige ansätze, dezente mineralik	



flaschenweine rot

saint laurent (weingut thorsten kriegfer, pfalz) 13,5%	35
2018, trocken, bitterschokolade, zwetschge und beeren, röstnoten	
cabernet mitos (alte zuckerfabrik, saale unstrut) 12,5%	45
2017, trocken, blütennektar, honigaromen, perfekt eingebundene säure	
cuvée 150 (alte zuckerfabrik, saale unstrut) 12,5%	37
2016er cab. mitos & dornfelder-schloss neuenburg, trocken, barrique, beere, kirsche	
spätburgunder tertiär reserve (weingut hahnmühle, nahe) 13%	41
2018, 18 Monate Barrique, intensive dunkle Beeren, komplex, vielschichtig, kraftvoll	
monica di sardegna „antigua“ d.o.c. (cantina di santadi, sardinien) 13,5 %	29
2017, trocken, weich, waldbeeren, samtige fülle	
gran appasso susumaniello (puglia, italien) 14,5%	37
2018, trocken, saftige blaubeere, feiner tabak, würzige küchenkräuter	
zweigelt (loimer, niederösterreich) 13%	31
2018, trocken, kraft, feinwürzig, weiche tannine, elegant, gute länge	
spätburgunder (weingut hey, saale unstrut) 13,5%	49
2016, trocken, komplex und dicht, backpflaumen und röstaromen	
cadillac - cotes de bordeaux bio (chateau lagrange, bordeaux) 13,5%	32
2017 cabernet sauvignon & merlot petit, trocken, cassis, vanille, holzig, ausbalanciert	
t & m barrique (boehme & töchter, saale unstrutt) 13,5%	44
2019 cabernet doria & dorsa - freyb. mühlberg, trocken, pfeffer, sauerkirsche, rauchig	



offene weißweine

horgelus blanc colombard & sauv. blanc (cotes de gascoigne) 12,5%	7
2020, trocken, frisch, intensiv, langes finale	
werkstück weimar sauv. blanc (winzerver. thür., saale unstrut) 12%	7,30
2019, trocken, exotisch feine frucht	
allerhand cuvee (breitengrad 51, saale unstrut) 12%	7,50
2020, trocken, frische säure, exotische früchte	
müller thurgau (boehme & töchter, saale unstrutt) 11,5 %	7,50
2020, trocken, apfel, mango, grapefruit, dezente muskataromen	
solaris (alte zuckerfabrik, s.- unstrut) 13%	7,50
2019, trocken, auslese, voll, elegant	
pawis bacchus (weingut pawis, saale unstrut) 11,5 %	7,50
2020, trocken, rosenduft, parfümierte nase	
riesling mitanand bio (weingut trinkstrinks, rheingau) 12%	7,50
2016, trocken, alte reben, feiner schmelz, säureabbau, kräutrig	
chardonnay muschelkalk (j. neuss, rheinhessen) 12,5%	7,50
2020, trocken, minerlaisch, elegant	
nik weis riesling (weingut st. urbans-hof, mosel) 11,5%	7,30
2020, trocken, feine säure, würziger duft	
riesling kalkstein (weingut villa hochdörfer, pfalz) 12 %	7,20
2019, trocken, birne, zitrus, elegant mineralisch	
grauburgunder (weingut franz keller, baden) 13,5 %	7,30
2020, trocken, kräftig, dezente säure	
auxerrois (weingut stachel, pfalz) 13,5 %	7,30
2020, trocken, kräftig, gute balance	
weissburgunder bio (weingut hahnmühle, nahe) 12 %	7,30
2019, trocken, frisch, mineralisch, gehaltvoll	
scheurebe (weingut luis guntrum, rheinhessen) 13 %	7,30
2020, trocken, fruchtige nase, pfirsichnoten	
muskateller (weingut oliver zeter, pfalz) 11,5 %	7,30
2020, trocken, feine säure, komplexe früchte	



offene rotweine

nero d'ávola (f. arancio, sizilien) 13%	7
2020, trocken, sanft, delikat, waldbeere	
tacco barocco primitivo salento igp (cantina sampietrana, apulien) 14,5%	7,30
2018, rubinrot, gehaltvoll, minerlatisch	
azagador crianza (pago de la jaraba, la mancha) 13,5%	7,50
2016, trocken, tempranillo, merlot, cabernet, barrique, weich, elegant	
negroamaro & montepulciano (brindisi, apulien) 13%	7,50
2018, trocken, 12 monate barrique, 24 monate flaschenreife	
petit merle cabernet & merlot bio (chateau lagrange, bordeaux) 10,5 %	7,50
2019, trocken, pflaue, starke tannine, pfeffer-anklänge	
garnacha negra & syrah (m. chapoutier, rhone) 14%	7,50
2016, trocken, alte reben, feiner schmelz, säureabbau, kräutrig	
assemblage unfiltered (c. peth, rheinhessen) 14,5%	7,50
2019, trocken, tiefrot, satte beerenfrucht, cab. sauvignon, dornfelder, cab. mitos	



spirituosen

belsazar vermouth red rosé white nolly prat dry	0,05 l	4
dalva port-10 years aged	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 <small>dtl. 47%</small>	7,50
47 pflanzliche komponenten gehaltvoll komplex cranberrys empfehlung: thomas henry tonic grapefruit	
siegfried rheinland dry gin <small>dtl. 41%</small>	6,50
edle zitrusnoten anleihen von thymian, kardamom empfehlung: thomas henry tonic thymian	
gin sul <small>dtl. 43%</small>	6,70
edlen zitrusnoten zistrose rosmarin piment empfehlung: thomas henry tonic zitronenzeste	
the botanist islay dry gin <small>sco 46%</small>	6,60
31 pflanzliche komponenten reich anis zitrusnoten empfehlung: thomas henry tonic limette	
blackwood's vintage dry gin <small>sco 40%</small>	6,50
trotz 60% schön floral seidig und weich empfehlung: thomas henry tonic orangenzeste	
hendrick's <small>sco 44%</small>	6,50
blumig rosenblüten gurken iriswurzel schafgarbe empfehlung: thomas henry tonic gurke	
malfy <small>ita 41%</small>	6,50
fruchtig blutorange feine vanille-noten feinherb empfehlung: thomas henry tonic orange	
schweppes indian tonic <small>dtl. 0,2l</small>	2,00
thomas henry tonic <small>dtl. 0,2 l</small>	2,60



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	
whiskey or pisco sour ^{2, 3}	7,50
red breast / pisco zitronensaft rohrzuckersirup orange	
mai tai	9
havanna 3 anos triple sec limettensaft mandelsirup limette	
big lebowski	7,50
russian standard kahlua milch	
moscow mule	8
russian standard limettensaft gurke thomas henry spicy ginger	
presso vermouth	7,50
belsazar red espresso rohrzuckersirup schokoraspel	
tonic kitten	7,50
hginger 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.

Kenntlichmachungspflicht für Allergene (auch für daraus gewonnene Erzeugnisse):¹⁰ glutenhaltiges Getreide Weizen, ¹¹ glutenhaltiges Getreide Gerste, ¹² Krebstiere, ¹³ Eier, ¹⁴ Fische, ¹⁵ Erdnüsse, ¹⁶ Sojabohnen, ¹⁷ Milch, ¹⁸ Schalenfrüchte, ¹⁹ Sellerie, ²⁰ Senf, ²¹ Sesamsamen, ²² Schwefeloxid und Sulphite, ²³ Lupine, ²⁴ 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!