



di - sa
18-23 uhr

restaurant

bar
catering





pasta nach tagesangebot

vegi 16

nicht vegetarisch 18

I
appetizer - vorspeisenduo 16

krebsbutter-kohlrabi-süppchen | flusskrebse
&
auberginen-kichererbsen-topf | büffeljoghurt-
minze-feta | granatapfel

oder

hirsch tataki
kimchi | sushi-ingwer | brotauswahl 16

I.I. zwischengang
lachs hausgebeizt | bete rösti | avocado
passionsfrucht | meerrettich 16



II

kaninchen | spinat-brot-mantel | lemon curd-
gemüse | fermentierte knoblauch-aioli 32

zander | kartoffel-wirsing-stampf | apfel
krabben-paprika-safran-sauce 32

spinat-bärlauch-knödel | bete | feigensenf-
veloute | nusspesto | feige 26

III

finisher - dessertduo 16

blaubeer-financier | sauerrahm-mousse
&
rhabarber-parfait | staudensellerie | pinienkerne

3-gang-menü 54

+zwischengang 65

I vorspeise nach wahl

I.I. zwischengang wahlweise

II hauptgang

III finisher oder käsevariation

weinbegleitung

aperitif & 1/8 ltr. wein pro gang 24 / 29



schalen zur auswahl inklusive brot

je schale 3,80

1 - tagessuppe

nach angebot

2 - tagesschale

nach angebot

3 - pfeffer-beluga-linsen

petersilienwurzel | kumquat

4 - ofenfeta

strauchtomaten | grüner pfeffer

5 - würzfleisch

mit gouda gratiniert | zitrone

6 - weisse bohnen-grana padano-stampf

wurzelgemüse | rauke | limonenöl

7 - spitzkohl-karotten-summerroll

wasabi-miso-mayo

kräuter-oliven | brotauswahl

4,70

zweierlei dip

hummus | tomate-feta | brotauswahl

5,50



hirsch tataki kimchi sushi-ingwer brotauswahl	16,00
fela salat-bowl mit tempeh (vegan) oder zitronen-kurkuma-hähnchen	16,00
hausgemachte antipasti klein gross	8 15,00
käsevariation aus 2 oder 3 sorten	9 14,00
...nach tagesangebot	
dazu 1/8 riesling auslese wg hahnmühle / nahe	6,50
double chocolate cake schlagsahne	4,70
hausgerösteter nussmix	4,90



alkoholfreie getränke

nanaminze-äpfel-eistee 0,4 l	4,80
mandarinen-thymian-limo 0,4 l	4,80
gurken-ingwer-limo 0,4 l	4,80
birnen-rosmarin-limo 0,4 l	4,80

mineralwasser - still medium spritzig	
0,2 l 0,4 l 0,75 l	2,00 3,90 5,90

säfte - äpfel trüb orange birne cranberry	
0,2 l 0,4 l	2,70 5,00
saft-geschorlt	
0,2 l 0,4 l	2,50 4,80

fritz cola zuckerfrei 0,33 l	3,90
cola zitrolimo ginger ale tonic	
0,2 l 0,4 l	2,60 4,90

mojito alkoholfrei	7,50
limette frische minze rohrzucker ginger ale	
cranberry mule	7,50
gurke limettensaft ingwersirup cranberrysaft ginger ale	
wonder leaf tonic	9,20
tonic siegfried gin wonder leaf thymian grapefruit	



heissgetränke

kaffee crema klein gross	2,20 4,00
espresso einfach doppelt	2,20 4,00
espresso macchiato einfach doppelt	2,30 4,30
milchkaffee	4,00
cappuccino	3,50

heisse schoki - fair trade

ohne mit schlagsahne	4,60 5,50
heisser ingwer oder zitrone	4,70
heisse ingwer-birne	4,90

teekännchen

tee aus frischer minze	4,70
japan sencha	4,70
abendkräutertee eisenkraut hagebuttenschalen lemongras	
alt-connewitzer fruchtemischung	
tulsi klassisch tulsikraut orange ingwer grüner rooibos	
streßblocker mistelkraut ginkgoblätter brennessel	
milky oolong grüner tee fujian - china milchdampfgewelkt	
earl grey oder darjeeling	



bier

kastenbräu connewitz 0,5 l	5,50
bakalar 0,5 l	4,90
bakalar nealko 0,5 l	4,90
carlsberg beer 0,33 l	4,10
radler diesel 0,4 l	4,60
picon bière apéritif à l'orange 0,4 l	5,50
guthmanns hefeweizen	
hell alkoholfrei 0,5 l	4,90



apero & schaumweine

schloss koblenz sekt | piu prosecco

0,1l | auf eis

4,00 | 5,50

feiertag riesling sekt - bio

(weingut trinks-trinks, rheingau, 2018er riesling flaschengärung)

0,75l

32,00

sprizz

8,00

aperol | sekt | soda | orangenscheibe

green sprizz

8,00

p31 kräuterbitter | sekt | soda | limette | thymian

campari milano

8,90

campari | cranberrysaft | prosecco | minze

belsazar tonic

7,60

wermuth rosé oder rot | tonic | thymian | grapefruit



offene weine 0,2l

roseweine

veranza rosato

(grupo codorniu, veranza, esp) 14% 7,50

2020 cabernet sauvignon + tempranillo, trocken, fruchtig)

portugieser rose

(weingut beyer, saale-unstrutt) 10,5% 8,00

2020, trocken, himbeer-aromatik, feine struktur

weissweine

auxerrois

(weingut stachel, pfalz) 13,5 % 7,80

2021, trocken, kräftig, gute balance

scheurebe

(weingut tina pfaffmann, pfalz) 13 % 7,80

2021, trocken, fruchtige nase, pfirsichnoten

horgelus blanc colombard & sauv. blanc

(c. de gascoigne) 12,5% 7,40

2021, trocken, frisch, intensiv, langes finale

werkstück weimar sauv. blanc

(wv thür., saale unstrut) 12% 8,50

2020, trocken, exotisch feine frucht



offene weißweine

bacchus

(wg pawis, saale unstrut) 11,5 % 7,90

2021, trocken, rosenduft, parfümierte nase

riesling mitanand bio

(weingut trinkstrinks, rheingau) 12% 8,00

2020, trocken, alte reben, feiner schmelz, säureabbau, kräutrig

riesling kalkstein

(weingut villa hochdörfer, pfalz) 12 % 7,80

2022, trocken, birne, zitrus, elegant mineralisch

riesl.-traminer

(wg hahnmühle, nahe) 12,5 % 7,90

2021, trocken, alsenztäler mkioschsatz, auslese, voll, elegant

weissburgunder bio

(weingut hahnmühle, nahe) 12 % 7,90

2020, trocken, frisch, mineralisch, gehaltvoll

grauburgunder

(martin wassmer, baden) 13 % 7,80

2022, trocken, schmelzig, fruchtig, elegante säure, klassisch

weißwein | rosé geschorlt 4,70

gingerwein 7,70

weißwein | limetten | ingwersirup | soda



offene rotweine & rose

les freres rouge

(weingut höfflin, baden) 13% 7,80

rotwein-cuvee, trocken, holzausbau, spontan vergoren

try aged wine

(weingut drautz able, württemberg) 13% 8,00

lemberger und merlot, trocken, holzausbau, beerig, wacholder

nero dávola

(f. arancio, sizilien) 13% 7,70

trocken, sanft, delikat, waldbeere

tacco barocco primitivo

(cantina sampietrana, apulien) 14,5% 7,90

2020, rubinrot, gehaltvoll, mineralisch

azagador crianza

(pago de la jaraba, la mancha) 13,5% 7,90

2016, trocken, tempranillo, merlot, cabernet, barrique, weich

negroamaro & montepulciano

(brindisi, apulien) 13% 8,00

2018, trocken, 12 monate barrique, 24 monate flaschenreife

garnacha negra & syrah

(m. chapoutier, rhone) 14% 7,80

2019, trocken, alte reben, feiner schmelz, säureabbau, kräutrig

petit merle cabernet & merlot bio

(chateau lagrange, bordeaux) 10,5% 8,00

2019, trocken, pflaume, starke tannine, pfeffer-anklänge



spirituosen

belsazar vermouth red rosé white dry	
0,05	4,50
dalva port-10 years aged 0,05 l	5,20
ricard pastis de marseille 0,04 l	5,50
owls organic vodka - berlin	
0,02 l 0,04 l	2,90 5,50
gisela 0,04 l	3,50
wöltingeroder klosterkorn 15 jahre	
grappa g. bertagnolli barrique	
werner knoll birne & apfel pflaume	
tilkes nelches birne eifeler quitte	
scheibel premium moorbirne	
0,02 l 0,04 l	4,50 8,60
gyld kräuterelixier	
kr/23 - berliner kräuter	
0,02 l 0,04 l	4,50 8,50
glenmorangie quinta ruban 14 years	4,50 8,50
lagavulin single malt 16 years	6,00 12,00
red breast 12 years	4,50 8,50
agavita tequila anejo	
pacto navio cuban rum	
0,02 l 0,04 l	4,90 8,60



spirituosen & cocktails

monkey 47 schwarzwald gin dtl 47%	8,50
siegfried rheinland dry gin dtl. 41%	7,50
gin sul dtl. 43%	7,50
the botanist islay dry gin sco 46%	7,50
malfy blutorange ita 41%	7,50
thomas henry tonic 0,2 l	2,70
lavendel gin tonic	9,50
martini cocktail	8,50
ginger gin	
beekeeper ingwer birnensaft ingwersirup soda	9,50
italian sling	
gin aperol zuckersirup zitronensaft o-saft soda	9,50
negroni	9,50
cuba libre	8,50
mojito	9,00
caipirinha	9,00
whiskey or pisco sour	9,00
big lebowski	9,00
moscow mule	9,00
presso vermouth	9,00
belsazar red single espresso zuckersirup schokoraspel	9,50



..falls sie fragen zu allergenen bzw. zusatzstoffen haben, so wenden sie sich bitte an unser servicepersonal. wir werden sie individuell beraten.