



di - sa  
18-23 uhr

restaurant

bar  
catering





## pasta nach tagesangebot

vegi 16

nicht vegetarisch 18

I  
appetizer - vorspeisenduo 16

radieschen-kokos-süppchen | jacobsmuschel &  
karotten-cashew-tatar | petersilienwurzel-mousse

oder

hirsch tataki  
kimchi | sushi-ingwer | brotauswahl 16

I.I. zwischengang  
bulgogi-vegan | wilder brokkoli | blattsalate markt-  
gärtnerei korn | papadam 16



## II

lamm-karree | steckrübencreme | rhabarber  
austernsaitling | jus 35

butterfisch | pulpo-shrimps-krebsbutter-rahm  
fettuccine | mairübe | blaubeere 34

zitronen-risotto | burrata | spargel | erdbeer  
schalotten-vanille-marmelade 26

## III

finisher - dessertduo 16

rhabarber-sorbet | st. sebastian-cheesecake  
&  
ingwer-parfait | erdbeere-mango-chili

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 - radieschen-spinat-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.