



di - sa
18-23 uhr

restaurant

bar
catering





pasta nach tagesangebot

vegi 16

nicht vegetarisch 19

I
appetizer - vorspeisenduo 16

parmesancreme-süppchen | kumato-bruschetta &
vitello tonnato

oder

hirsch tataki
kimchi | sushi-ingwer | brotauswahl 16

I.I. zwischengang
blumenkohl-carbonara | sepia-fettuccine aglio e
olio | jacobsmuschel | prosciutto-chip 16



II

ligurisches kaninchenragout | polenta

birne

31

zander | gewürz-brennessel-spinat | karottenhobel

kichererbsen | naan-brot

32

pfifferlings-risotto | ziegenkäse gratiniert

blaubeeren | schalotten-vanille-marmelade

26

III

finisher - dessertduo

16

brombeer-galette | mascarpone-lavendel-mousse

honig-rosmarin-parfait | szechuan-pflaumen

3-gänge

55

4-gänge

68

I appetizer oder hirsch tataki

I.I. zwischengang wahlweise

II hauptgang

III finisher oder käsevariation

weinbegleitung

aperitif & 1/8-wein pro gang

24 / 29



schalen zur auswahl inklusive brot

je schale 3,90

1 - tagessuppe

nach angebot

2 - tagesschale

nach angebot

3 - fenchel-kichererbse

dattel | sesamjoghurt

4 - ofenfeta

cherrystrauchtomaten | grüner pfeffer

5 - würzfleisch

mit gouda gratiniert | zitrone

6 - gemüse-kokos-curry

bulgogi vegan | sprossen

7 - spitzkohl-karotten-summerroll

wasabi-miso-mayo

8 - antipasti

grillgemüse | oliven | grana padano



hirsch tataki kimchi sushi-ingwer brot	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
kräuter-oliven brot	4,70
zweierlei dip - hummus tomate-feta brot	5,50
double chocolate cake schlagsahne	4,90
hausgerösteter nussmix	4,90



alkoholfreie getränke

nanaminze-apfel-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 - apfel 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

0,1 l | auf eis

4,00 | 5,50

feiertag riesling sekt - bio

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

0,75 l

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



rose du soir

(chateau lagrange, bordeaux) 12 % 8,20

2020 cabernet sauvignon + merlot, trocken, mineralisch)

portugieser rose

(weingut beyer, saale-unstrutt) 10,5% 8,20

2020, trocken, himbeer-aromatik, feine struktur

rose cuvee

(weingut aldinge, württemberg) 11,5% 8,30

2020, trocken, himbeer-aromatik, feine struktur

weissweine

auxerrois

(weingut stachel, pfalz) 13,5 % 8,50

2022, trocken, kräftig, gute balance

scheurebe

(gründerzeit meissen,) 13 % 8,20

2022, trocken, fruchtige nase

horgelus blanc colombard & sauv. blanc

(c. de gascoigne) 12,5% 7,80

2023, trocken, frisch, intensiv, langes finale

werkstück weimar sauv. blanc

(wv thür., saale unstrut) 12% 8,50

2021, trocken, exotisch feine frucht

amphore blanc

(chateau lagrange, bordeaux) 13 % 8,20

2022, trocken, sauvignon - semillon, 7 monate amphore



bacchus

(wg pawis, saale unstrut) 11,5 % 8,20

2023, trocken, rosenduft, parfümierte nase

riesling mitanand bio

(weingut trinkstrinks, rheingau) 12% 8,40

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

riesling kalkstein

(weingut villa hochdörfer, pfalz) 12 % 8,10

2023, trocken, birne, zitrus, elegant mineralisch

riesl.-traminer

(wg hahnmühle, nahe) 12,5 % 8,10

2022, trocken, alsentäler mkioschsatz, auslese, voll, elegant

weissburgunder bio

(weingut hahnmühle, nahe) 12 % 8,10

2022, trocken, frisch, mineralisch, gehaltvoll

grauburgunder

(gründerzeit meissen, sachsen) 13 % 8,30

2021, trocken, schmelzig, fruchtig, elegante säure, klassisch

pinot gris

(weingut drautz, württemberg) 13 % 8,50

2021, trocken, schmelzig, reife aprikose, dörrobst

weißwein | rosé geschorlt 4,80

gingerwein 8,00

weißwein | limetten | ingwersirup | soda



les freres rouge

(weingut höfflin, baden) 13% 8,00
rotwein-cuvee, trocken, holzausbau, spontan vergoren

try aged wine

(weingut drautz able, württemberg) 13% 8,30
lemberger und merlot, trocken, holzausbau, beerig, wacholder

spätburgunder purist

(weingut adeneuer, ahr) 13% 8,30
2022 harmonisch, fruchtig

nero dávola

(f. arancio, sizilien) 13% 7,90
trocken, sanft, delikat, waldbeere

tacco barocco primitivo

(cantina sampietrana, apulien) 14,5% 8,20
2020, rubinrot, gehaltvoll, mineralisch

azagador crianza

(pago de la jaraba, la mancha) 13,5% 8,20
2016, trocken, tempranillo, merlot, cabernet, barrique, weich

negroamaro & montepulciano

(brindisi, apulien) 13% 8,50
2018, trocken, 12 monate barrique, 24 monate flaschenreife

garnacha negra & syrah

(m. chapoutier, rhone) 14% 8,00
2019, trocken, alte reben, feiner schmelz, säureabbau, kräutrig

petit merle cabernet & merlot bio

(chateau lagrange, bordeaux) 10,5 % 8,20
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.