



di - sa  
18-23 uhr

restaurant

bar  
catering





pasta nach tagesangebot

vegi | nicht vegetarisch

16/19

I

appetizer

16

forellen-bergamotten-süppchen | kaviar-brioche  
&  
brokkoli-tatar | curry-ziegenfrischkäse  
pochierte-leber | granatapfel

oder

hirsch tataki

kimchi | sushi-ingwer | brotauswahl

16

I.I.

zwischen gang

saibling gebeizt | bete-rösti | blumenkohl  
romanesco | zitrus-veloute

16



## II

### hauptgang

kalbsbäckchen   erbsencreme	
kartoffeltaler   karotte   kräuterseitling	34
butterfisch   weisse bohnen-ragout   bacon	
miesmuschel   vanille-trauben   oliven	33
pilz-risotto - steinpilz, kräuterseitling, shiitake	
rote bete   pflaume   nusspesto	27

## III

### finisher

mango-lavendel-trifle   cantuccini   pistazie	16
&	
kürbis-tarte   pflaume   avocado-eis	

oder

### käsevariation

### menü

3-gang   4-gang	55 / 68
<u>weinbegleitung</u>	
aperitif & 1/8-wein pro gang	24 / 29



## fela-schalen

je schale 3,90

1 - tagessuppe

2 - tagesschale

3 - kichererbsen-nektarine

koriander | zitrus-dressing

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

....inkl. brotauswahl



<u>fela salat-bowl</u>	16,00
mit bulgogi (vegan) oder zitronen-kurkuma-hähnchen	
<u>antipasti</u>	
klein   gross	8   15,00
<u>käsevariation</u>	
2 oder 3 sorten	9   14,00
dazu 1/8 riesling auslese wg hahnmühle / nahe	6,50
<u>hirsch tataki</u>	
kimchi   sushi-ingwer   brot	16,00
<u>kräuter-oliven   brot</u>	4,70
<u>2erlei dip</u>	
hummus   tomate-feta   brot	5,50
<u>double chocolate cake</u>	
salzkaramel   schlagsahne	4,90
<u>gerösteter kräuter-nussmix</u>	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 0%	7,50
limette   frische minze   rohrzucker   ginger ale	
cranberry mule	7,50
gurke   limettensaft   ingwersirup   cranberrysaft   ginger ale	
gin tonic 0%	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

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

0,1 l | 0,75 l

6,00 | 32,00

(weingut trinks-trinks, rheingau, 2020er riesling flaschengärung)

sprizz

8,00

aperol | sekt | soda | orangenscheibe

green sprizz

8,00

piu 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)

## hey rose

(weingut hey, saale-unstrutt) 10,5% 8,50

2020, trocken, beeren-aromatik, feine struktur

## blanc de noir

(weingut adeneuer, 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

(gründerzeit meissen, sachsen) 13 %

8,20

2020, feinherb, schmelzig, fruchtig, elegante säure

## 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, alsenztäler mkioschsatz, auslese, voll, elegant

## weissburgunder bio

(weingut hahnmühle, nahe) 12 %

8,10

2022, trocken, frisch, mineralisch, gehaltvoll

## grauburgunder

(weingut groebe, rheinhessen) 13 %

8,50

2022, trocken, harmonische fülle, mineralisch, holzfass

weißwein | rosé geschorlt

4,90

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	4,50
dalva port-10 years aged	5,20
ricard pastis de marseille	5,50
owls organic vodka - berlin 0,02l   0,04l	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 0,02l | 0,04l 4,50 | 8,60

gyld kräuterelixier  
kr/23 - berliner kräuter 0,02l | 0,04l 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



## spirituosen & cocktails

monkey 47 schwarzwald gin	8,50
siegfried rheinland dry gin	7,50
gin sul	7,50
the botanist islay dry gin	7,50
malfy blutorange	7,50
thomas henry tonic	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   caipirinha	9,00
whiskey   pisco sour	9,00
big lebowski	9,00
moscow mule	9,00
presso vermouth	9,50
belsazar red   single espresso   zuckersirup   schokoflakes	



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