



di - sa
18-23 uhr

restaurant

bar
catering





pasta nach tagesangebot

vegi | nicht vegetarisch

16/19

I

appetizer

16

wild-bouillon | shiitake | kürbis-crostitini &
karotteneis | pumpernickel-mandel-erde
hasen-schinken

oder

hirsch tataki

kimchi | sushi-ingwer | brotauswahl

16

I.I.

zwischen gang

sepia fettucine aglio e olio | blumenkohl-creme
serrano-chip | jacobsmuschel

16



II

hauptgang

hoisin-entenragout | steckrübenstampf
pomelo | rosenkohl 32

fischtopf - garnele, butterfisch, miesmuschel
wurzelgemüse | krebsbutter-fond
fenchel | schwarze aioli | baguette 33

süßkartoffel | sauerkrautstrudel | ananas
koriander-salsa | karotten-cashew-tatar 28

III

finisher

16

schoko-tarte | meersalz-karamel | sauerrahm
&

kardamon-creme-brulee | birnen-sorbet

oder

käsevariation

menü

3-gang | 4-gang 55 / 68

weinbegleitung

aperitif & 1/8-wein pro gang 24 / 29



fela-schalen

je schale 3,90

....inkl. brotauswahl

1 - tagessuppe

2 - tageschale

3 - weisse bohnen-trauben

chili-dressing | spinat | ricotta

4 - ofenfeta

cherrystrauchtomaten | grüner pfeffer

5 - würzfleisch

mit gouda gratiniert | zitrone

6 - gebackene bete

granatapfel | linsen

7 - rotkohl-himbeer-summerroll

schwarze knobi-mayo

8 - bigosz

schwein/ rind | sauerkraut

9 - antipasti

grillgemüse | oliven | grana padano



<u>fela salat-bowl</u>	16
mit bulgogi (vegan) oder zitronen-kurkuma-hähnchen	
<u>antipasti</u>	
klein gross	8 15
<u>käsevariation</u>	
2 oder 3 sorten	9 14
dazu 1/8 riesling auslese wg hahnmühle / nahe 6,50	
<u>hirsch tataki</u>	
kimchi sushi-ingwer brot	16
<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-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 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.