



di - sa
18-23 uhr

restaurant

bar
catering





vorspeisen inkl. brot

<u>appetizer - vorspeisenDUO</u>	16
winterwurzelsuppe maronen & blumenkohl-creme brulee hirsch-carpaccio gefüllt	
<u>hirsch tataki</u>	16
kimchi sushi-ingwer	
<u>antipasti</u>	8 / 16
gemüse gegrillt & mariniert warme fenchel-rotwein-chorizo käsehobel dips	
<u>weiderind-tatar</u>	16
gemüsepickle parmesanchip schwarze aioli	
<u>blattsalate</u>	16
kumato-tomate-kiwi miso-balsamico-dressing burrata	
<u>süppchen klein / gross</u>	6,50 / 11
curry-sauerkraut-süppchen koriander mit pulled kassler oder crispy tofu-saté	
<u>würzi klein / gross</u>	4,50 / 9
räuchertofu oder hähnchen zitrone	
<u>summerroll</u>	4 / 8
rotkohl-himbeer schwarze aioli sprossen	
<u>dips</u>	6
humus & feta-tomatenaufstrich	
<u>kräuteroliven</u>	4,50



hauptgang

kalbsblankett spinat-bergkäse-knödel cranberries grüner spargel bimi	31
zanderfilet kartoffel-wirsing-stampf apfelspalten bacon bier-senf-sauce	31
karotten-senfgurke-perlgraupen-risotto ziegenfrischkäse-strudel blaubeeren	26
fettuccine aglio e olio grana padano rauke	15
blumenkohl-carbonara fettuccine grana padano rauke serrano-crunch	19
zusätzlich mit garnelen	24
vegi	18
fettucine rote-bete-ragout getrüffelter feta petersilie	18
kokos-gewürz-wachtelbohnen chapati gemischter salat	16
<u>fela-bowl mit kurkuma-chicken oder tofu-saté</u> linsen rohkost nüsse kichererbsensauce junger blattspinat salat	16
<u>kürbis-bowl mit pulled kassler oder feta</u> linsen hokkaido gebacken kürbiskern-mayo rote bete pflaumen junger blattspinat salat nüsse	16
<u>glasnudel-bowl mit veganem hack-spring rolls</u> glasnudeln rohkost kimchi sriracha-mayo junger blattspinat avocado rotkohl-himbeer-summer-roll	16



dessert

finisher-dessertDUO 16

grosser hans (brotküchlein) | apfelkompott
&
mohnnudeln | pflaume | vanilleeis

double chocolate cake
salzkaramel | schlagsahne 5

käsevariation 9 / 16
2 oder 3 käsesorten nach tagesangebot | trauben
oliven | dip | nüsse | fruchtebrot | schüttelbrot

gerösteter kräuter-nussmix 4,90

menü

3-gang | 4-gang 55 / 68

weinbegleitung

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

bier & apero



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
--	------

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 aperol sekt soda orangenscheibe	8,00
---	------

green sprizz p31 kräuterbitter sekt soda limette thymian	8,00
---	------

campari milano campari cranberrysaft prosecco minze	8,90
--	------

belsazar tonic wermuth rosé oder rot tonic thymian grapefruit	7,60
--	------



alkoholfreies

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	
eins zwei zero - riesling (rheingau, leitz) 0%	7,70
2020, trocken, frisch, zitrusnote, gelbes steinobst	

heissgetränke



kaffee crema klein gross	2,20 4
espresso einfach doppelt	2,20 4
espresso macchiato einfach doppelt	2,20 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	



wein

rose du soir

(chateau lagrange, bordeaux) 12 %

8,20

2020 cabernet sauvignon + merlot, trocken, mineralisch)

veranza rose

(bodegas nuviana, aragón, spanien) 12 %

7,80

2022, trocken, beeren-aromatik, vanille-noten

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, 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, alsentäler mkioschsatz, auslese, voll, elegant

weissburgunder

(weingut adeneuer, ahr) 12,5 % 8,10
2022, trocken, frisch, mineralisch, gehaltvoll

grauburgunder

(weingut groebe, rheinhessen) 13 % 8,50
2022, trocken, harmonissche fülle, mineralissch, holzfass

weißwein | rosé geschorlt 4,90

gingerwein 8,00

weißwein | limetten | ingwersirup | soda



wein

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

amphore rouge - merlot & cabernet sauvignon

(chateau lagrange, bordeaux) 13,5 % 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	
beefeater 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.