



di - sa  
18-23 uhr

restaurant

bar  
catering





menüvorschlag 3-gang | 4-gang

55 / 68

weinbegleitung

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

I appetizer - vorspeisenDUO 16

callaloo | garnele &  
bärlauchmousse | grüner spargel | radieschen

I hirsch tatak 16

kimchi | sushi-ingwer

I weiderind-tatar 120gr

16

gemüsepickle | parmesanchip | schwarze aioli

I pulpo 16

sesamjoghurt | granatapfel | bimi

II kalbstafelspitz | süßkartoffelstampf  
bete | matjes-tatar | wasabi-veloute 33

II flusskrebse | fettuccine | rauke  
krebssbutterrahm | blaubeer-gremolata 32

II spinat-bergkäse-knödel | schwarzwurzel-  
pflaume | ziegenkäse-pistazien-strudel  
basilikum-veloute 26

III finisher-dessertDUO oder Käsevari 16

kardamon-mousse | himbeer-passata &  
schoko-sauerkraut-ananas-pie | ingwer-parfait



## weitere speisen

<u>antipasti</u>	8 / 16
gemüse gegrillt & mariniert warme fenchel-rotwein-chorizo   käsehobel   dips	
<u>burrata &amp; blattsalate</u>	9 / 16
kumato-tomate-kiwi   miso-balsamico-dressing burrata	
<u>tagessüppchen klein / gross</u>	6,50 / 11
<u>würzi klein / gross</u>	4,60 / 9,10
vegi - räuchertofu oder hähnchen	
<u>summerroll</u>	4 / 8
rotkohl-himbeer   schwarze aioli   sprossen	
<u>dips</u>	6
humus & feta-tomatenaufstrich	
<u>kräuteroliven</u>	5
<u>fettuccine aglio e olio</u>   grana padano   rauke	15
<u>blumenkohl-carbonara</u>   fettuccine   grana padano   rauke   serrano-crunch	19
zusätzlich mit 3 jacobsmuscheln	25
oder vegi	18



karotten-senfgurken-ragout | birnen-fagotti  
feta | petersilie 18

kokos-gewürz-wachtelbohnen | naan-brot  
beilagensalat 16

fela-bowl mit kurkuma-chicken oder tofu-saté 16  
linsen | rohkost | nüsse | kichererbsensauce  
junger blattspinat | salat

kürbis-bowl mit pulled kassler oder feta 16  
linsen | hokkaido gebacken | kürbiskern-mayo | rote  
bete | pflaumen | junger blattspinat | salat | nüsse

glasnudel-bowl mit veganer hack-spring roll 16  
glasnudeln | rohkost | kimchi | sriracha-mayo | junger  
blattspinat | avocado | rotkohl-himbeer-summer-roll

double chocolate cake  
salzkaramel | schlagsahne 5,30

käsevariation 10 / 14  
2 oder 3 käsesorten nach tagesangebot | trauben  
oliven | dip | nüsse | fruchtebrot | schüttelbrot

gerösteter kräuter-nussmix 4,90

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
winzer sekt - flaschengärung	
0,1 l   0,75 l	6,00   32,00
(weingut wechselnd)	
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	



## 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

## rosalie

(weingut pawis, saale unstrut) 1 % 8,70  
2023, trocken, beeren-aromatik, filigrane säure

## weissweine

### auxerrois

(weingut stachel, pfalz) 13,5 % 8,50  
2022, trocken, kräftig, gute balance

### scheurebe

(gründerzeit meissen, sachsen) 13 % 8,20  
2022, trocken, fruchtige nase

### horgelus blanc colombar & sauv. blanc

(c. de gascoigne) 12,5 % 7,80  
2023, trocken, frisch, intensiv, langes finale

### sauvignon blanc

(wg seher, wolfgang, niederösterreich) 13,5 % 8,50  
2023, trocken, stachelbeer, grapefruit, mineralisch

### riesl.-traminer

(wg hahnmühle, nahe) 12,5 % 8,10  
2022, trocken, alsentäler mkioschsatz, auslese, voll, elegant

### weissburgunder

(wg hahnmühle, nahe) 12,5 % 8,10  
2023, trocken, wohltdosierte frucht, subtile cremigkeit

### weissburgunder

(weingut hey, saale unstrut) 12,5 % 9,00  
2023, trocken, reifes steinobst, honigmelone



**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 kabinett**

(gründerzeit meissen, sachsen) 9,5 % 8,20  
2023, fruchtsüss, moderater alkoholgehalt

**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

**aufwind grauer burgunder**

(weingut hensel, pfalz) 12,5 % 8,50  
2022, trocken, harmonische fülle, mineralisch, 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.