



di - sa
18-23 uhr

restaurant

bar
catering





menüvorschlag 3-gang | 4-gang 55 / 68
optional weinbegleitung
apero & 1/8-wein pro gang 24 / 29

I appetizer - vorspeisenDUO 16
bärlauch-basilikum-quiche | fermentierte tomaten &
blumenkohl-parmesan-küchlein | grüner spargel-
salsa | erbsencreme

I hirsch tatak 16
kimchi | sushi-ingwer

I weiderind-tatar 120gr 16
gemüsepickle | parmesanchip | schwarze aioli

I rote bete rösti 16
sesamjoghurt | gebeizte lachsforelle | bimi

II hoisin-enten-ragout | bananenbrot | grüner
spargel | bärlauchpesto 33

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

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

III finisher-dessertDUO oder käsevari 16
st.sebastian-cheesecake | mandarinen-confit &
rhabarber-holunderblüten-parfait | sellerie



weitere speisen

<u>antipasti</u>	8 / 16
gemüse gegrillt & mariniert warme fenchel-rotwein-chorizo käsehobel dip	
<u>burrata & blattsalate</u>	10 / 18
spargel vanille-trauben miso-balsamico-dressing	
<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 garnelen	25
oder vegi	18



wildragout | penne | cranberry-schmand 18

kokos-gewürz-wachtelbohnen 16
naan-brot | beilagensalat

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 | kurbiskern-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 früchtemischung	
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.