



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
sellerie-apfel-creme | sauerkirsch-crostini &
weisse bohnenmousse | vanille-trauben | hasen-
schinken

I hirsch tataki 16
kimchi | sushi-ingwer

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

I geflammte jacobsmuschel 16
pfefferlinsen | edamame | ponzu-trüffelsauce

II kaninchen im spinat-brotmantel 33
karottencreme | bimi | brombeer-sauce

II kabeljau mit pfirsichlack
gemüse süß-sauer | arancini | pfirsichgel
paprika-marmelade 32

II pfifferlings-risotto
blaubeer-gremolata | rauke
grana padano 26

III finisher-dessertDUO oder käsevariation 16
mandel-sellerie | honig-johurt | aprikose &
chili-holunderblüten-blaubeere | pfirsich-sorbet



weitere speisen

<u>antipasti</u>	8 / 16
gemüse gegrillt & mariniert warme fenchel-rotwein-chorizo parmesan dip	
<u>burrata & blattsalate</u>	10 / 18
kumato-tomaten kiwi pilz-confit balsamico-basilikum-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-tomate	
<u>kräuteroliven</u>	5
<u>fettuccine aglio e olio</u> grana padano rauke	15
<u>blumenkohl-carbonara</u> fettuccine grana padano rauke serrano-crunch oder vegi oder mit jacobsmuscheln	19 18 26



wildragout
penne | cranberry-schmand | rucola 18

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

buchweizen-bowl mit gebeizten / veganen lachs 17
rohkost | radieschen | passionsfrucht-mayo | rote bete
marinierte karotten | blattspinat | asia-salat

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 dinkel 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
----------------	--------------

(wechselnde weingüter)

sprizz

8,00

aperol | sekt | soda | orangenscheibe

campari milano

8,90

campari | cranberrysaft | prosecco | minze

belsazar tonic

7,60

wormuth 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

kombucha - elb ferment 0,4 l	4,50
------------------------------	------

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

mondino sprizz 0%	7,70
-------------------	------

wein 0% | mondino aperitivo | soda | o-saft | sprudel

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 % 8,50

2020 cabernet sauvignon + merlot, trocken, mineralisch)

hey rose

(weingut hey, saale unstrut) 1 % 8,70

2024, trocken, beeren-aromatik, filigrane säure

kundry - blanc de noir

(weingut groebe, rheinhessen) 12 % 8,70

2022, trocken, junge beeren-aromatik, ausgewogen

weissweine

auxerrois

(weingut stachel, pfalz) 13,5 % 8,60

2023, trocken, kräftig, gute balance, kräutrige noten

scheurebe

(tina pfaffmann, pfalz) 12,5 % 8,30

2021, trocken, grüner apfel, stachelbeere, litschi, walnuiss

horgelus blanc colombard & sauv. blanc

(c. de gascoigne) 12,5% 7,80

2024, trocken, frisch, intensiv, langes finale

sauvignon blanc

(wg scher, wolfgang, niederösterreich) 13,5% 8,50

2023, trocken, stachelbeer, grapefruit, mineralisch

weissburgunder

(wg hahnmühle, nahe) 12,5 % 9,00

2023, trocken, bio, filigran, wohldosierte frucht, subtil cremig

petnat in der bügelflasche - 0,5l

(wg hahnmühle, nahe) 12,5 % 18

2023, trocken, bio, feine hefet, moussierend, TIP!!!

riesling-traminer

(weingut hey, saale unstrut) 12,5 % 9,00

2023, trocken, exotische noten, feines frucht-.säure-spiel

bacchus

(wg pawis, saale unstrut) 11,5 % 8,70

2024, trocken, vielschichtige aromatik, harmonische säure

iphöfer silvaner

(hans wirsching, franken) 12,5 % 8,50

2022, trocken, strohgelb, birne, apfel, schön eingebundene säure

riesling

(gründerzeit meissen, sachsen) 13 % 8,00

2020, schmelzig, fruchtig, elegante säure

riesling kabinett

(gründerzeit meissen, sachsen) 9,5 % 7,90

2023, fruchtsüss, moderater alkoholgehalt

riesling mitanand bio

(weingut trinkstrinks, rheingau) 12% 8,60

2020, trocken, alte reben, feiner schmelz, säureabbau, kräutrig

riesling kalkstein

(weingut villa hochdörfer, pfalz) 12 % 8,30

2023, trocken, birne, zitrus, elegant mineralisch

riesling - hattenheimer

(weingut künstler, rheingau) 13 % 9,70

2023, trocken, einmaliger charakter vom kalkboden, mineralisch

aufwind grauer burgunder

(weingut hensel, pfalz) 12,5 % 8,60

2023, trocken, harmonische fülle, mineralisch, holzfass



wein

les freres rouge

(weingut höfflin, baden) 13% 8,00

2021, rotwein-cuvee, trocken, holzausbau, spontan vergoren

try aged wine

(weingut drautz able, württemberg) 13% 8,30

2017, lemlberger & merlot, trocken, holzausbau, beerig, wacholder

nero d'ávola

(f. arancio, sizilien) 13% 7,90

2022, trocken, sanft, delikat, waldbere

tacco barocco primitivo

(cantina sampietrana, apulien) 14,5% 8,20

2022, trocken, rubinrot, gehaltvoll, mineralisch

azagador crianza

(pago de la jaraba, la mancha) 13,5% 8,20

2018, trocken, tempranillo, merlot, cabernet, barrique, weich

negroamaro & montepulciano

(brindisi, apulien) 13% 8,50

2021, trocken, 12 monate barrique, 24 monate flaschenreife

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 0,02 l 0,04 l	2,90 5,50
gisela 0,04 l	3,50

wöltingeroder klosterkorn 15 jahre
 grappa g. bertagnolli barrique
 hans wirsching - silvaner-burgunder-tresterbrand

werner knoll obstbrand
 tilkes nelches birne | eifeler mirabelle
 scheibel premium moorbirne 0,02 l | 0,04 l 4,50 | 8,60

gyld kräuterelixier
 kr/23 - berliner kräuter 0,02 l | 0,04 l 4,50 | 8,50

toki suntory	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 service-personal. wir werden sie individuell beraten.