



di - sa
18-23 uhr

restaurant

bar
catering





menüvorschlag 3-gang | 4-gang 56 / 69
optional weinbegleitung
apero & 1/8-wein pro gang 24 / 29

I appetizer - vorspeisenDUO 16
kalbs-kraftsüppchen | gries-nocken &
schwarzwurzel-creme brulee | bete-preiselbeere

I hirsch tataki 16
kimchi | sushi-ingwer

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

I pulpo 16
sesamjoghurt | bimi

II lammrückem mit pistazienkruste 33
steckrübencreme | rosenkohl | jus

II zander 31
kartoffel-karottenstampf | wirsing | apfel
serrano | cider-senf-sauce

II grünkohl-käse-knödel 26
schwarzwurzel | vanille-trauben | maronen

III finisher-dessertDUO oder käsevariation 16
mohn-parfait | ananas geflammt
&
hokkaido-mousse | punsch-birne



weitere speisen

<u>antipasti</u>	9 / 17
gemüse gegrillt & mariniert parmesan dip	
<u>tagessüppchen klein / gross</u>	6,50 / 11
<u>würzi klein / gross</u>	4,80 / 9,50
vegi - tofu oder hähnchen	
<u>summerroll</u>	4,50 / 8,50
rotkohl-himbeer aioli vom fermentierten knobi	
<u>dips</u>	6,50
baba ganoush & dattel-gewürz-frischkäse	
<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
oder vegi	18
oder mit jacobsmuscheln	26
<u>wildragout</u>	
penne cranberry-schmand rucola grana padano	19



fela-bowl mit kurkuma-chicken oder tofu-saté 17
linsen | rohkost | nüsse | kichererbsensauce
junger blattspinat | salat

glasnudel-bowl mit veganer hack-spring roll 17
glasnudeln | rohkost | kimchi
sriracha-mayo | junger blattspinat | avocado | rotkohl-
himbeer-summer-roll

double chocolate cake
salzkaramel | schlagsahne 5,50

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

gerösteter kräuter-nussmix 5

bier & apero



kastenbräu connewitz 0,5 l	5,60
bakalar 0,5 l	5,20
bakalar nealko 0,5 l	5,20
carlsberg beer 0,33 l	4,40
radler diesel 0,4 l	5,20
picon bière apéritif à l'orange 0,4 l	6,50

guthmanns hefeweizen	
hell alkoholfrei dinkel alkoholfrei 0,5 l	5,50

schloss koblenz sekt piu prosecco	
0,1 l auf eis	4,50 6,50

winzer sekt - flaschengärung	
0,1 l 0,75 l	6,50 35
(wechselnde weingüter)	

sprizz	8,50
aperol sekt soda orangenscheibe	
campari milano	8,90
campari cranberrysaft prosecco minze	
belsazar tonic	7,80
wermuth rosé oder rot tonic thymian grapefruit	



alkoholfreies

nanaminze-apfel-eistee 0,4 l	5
mandarinen-thymian-limo 0,4 l	5
gurken-ingwer-limo 0,4 l	5
birnen-rosmarin-limo 0,4 l	5

mineralwasser - still medium spritzig	
0,2 l 0,4 l 0,75 l	2,20 4 6,50

säfte - apfel trüb orange birne cranberry	
0,2 l 0,4 l	2,80 5,50

saft-geschorlt	
0,2 l 0,4 l	2,60 5

fritz cola zuckerfrei 0,33 l	4
------------------------------	---

cola zitrolimo ginger ale tonic	
0,2 l 0,4 l	2,70 5

kombucha - elb ferment 0,4 l	5
------------------------------	---

mojito 0%	8
-----------	---

limette | frische minze | rohrzucker | ginger ale

cranberry mule	8
----------------	---

gurke | limettensaft | ingwersirup | cranberrysaft | ginger ale

gin tonic 0%	10
--------------	----

tonic | siegfried gin wonder leaf | thymian | grapefruit

eins zwei zero - riesling (rheingau, leitz) 0%	8
--	---

2020, trocken, frisch, zitrusnote, gelbes steinobst

mondino sprizz 0%	8
-------------------	---

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

heissgetränke



kaffee crema klein gross	2,50 4,50
espresso einfach doppelt	2,50 4,50
espresso macchiato einfach doppelt	2,80 5
milchkaffee	4,50
cappuccino	4
heisse schoki - fair trade	
ohne mit schlagsahne	5 6
heisser ingwer oder zitrone	5
heisse ingwer-birne	5,50
tee aus frischer minze	5,50
japan sencha	5
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

rosé du soir

(chateau lagrange, bordeaux) 12 % 8,8ao
2020 cabernet sauvignon + merlot, trocken, mineralisch)

hey rosé

(weingut hey, saale unstrut) 1 % 9,20
2024, trocken, beeren-aromatik, filigrane säure

kundry - blanc de noir

(weingut groebe, rheinhessen) 12 % 8,90
2022, trocken, junge beeren-aromatik, ausgewogen

weissweine

auxerrois

(weingut stachel, pfalz) 13,5 % 8,90
2023, trocken, kräftig, gute balance, kräutrige noten

horgelus blanc colombar & sauv. blanc

(c. de gascoigne) 12,5 % 8,20
2024, trocken, frisch, intensiv, langes finale

sauvignon blanc

(wg scher, wolfgang, niederösterreich) 13,5 % 8,70
2023, trocken, stachelbeer, grapefruit, mineralisch

weissburgunder

(wg hahnmühle, nahe) 12,5 % 9
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 % 9,20
2023, trocken, exotische noten, feines frucht-.säure-spiel

bacchus

(wg pawis, saale unstrut) 11,5 % 9

2024, trocken, vielschichtige aromatik, harmonische säure

iphöfer silvaner

(hans wirsching, franken) 12,5 % 9

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

riesling

(gründerzeit meissen, sachsen) 13 % 8,50

2020, schmelzig, fruchtig, elegante säure

riesling mitanand bio

(weingut trinkstrinks, rheingau) 12% 8,90

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

riesling kalkstein

(weingut villa hochdörfer, pfalz) 12 % 8,60

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 % 8,90

2023, trocken, harmonische fülle, mineralisch, holzfass

weinschorle

weiss oder rosé 4,90



wein

les freres rouge

(weingut höfflin, baden) 13% 8,70

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

try aged wine

(weingut drautz able, württemberg) 13% 9

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

nero d'ávola

(f. arancio, sizilien) 13% 8,30

2022, trocken, sanft, delikat, waldbere

tacco barocco primitivo

(cantina sampietrana, apulien) 14,5% 8,90

2022, trocken, rubinrot, gehaltvoll, mineralisch

azagador crianza

(pago de la jaraba, la mancha) 13,5% 8,80

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

negroamaro & montepulciano

(brindisi, apulien) 13% 8,90

2021, trocken, 12 monate barrique, 24 monate flaschenreife

ciboise

(m. chapoutier, rhone) 14,5% 8,70

2023, trocken, garnache & grenache

belsazar vermouth red rosé white dry	5
dalva port-10 years aged	5,50
ricard pastis de marseille	5,80
owls organic vodka - berlin 0,02 l 0,04 l	3 6
gisela 0,04 l	3,70
grappa g. bertagnolli barrique	
hans wirsching - silvaner-burgunder-tresterbrand	
wöltingeroder klosterkorn 15 jahre	5
9	
tilkes nelches birne eifeler mirabelle	
scheibel premium moorbirne 0,02 l 0,04 l	5 9
chartreuse	
kr/23 - berliner kräuter 0,02 l 0,04 l	5 9
toki suntory	5 9
lagavulin single malt 16 years	6,50 12
red breast 12 years	5 9



spirituosen & cocktails

monkey 47 schwarzwald gin	8,50
siegfried rheinland dry gin	8
gin sul	8
the botanist islay dry gin	8
malfy blutorange	8
thomas henry tonic	3
lavendel gin tonic	10
martini cocktail	10
ginger gin	
beekeeper ingwer birnensaft ingwersirup soda	10
italian sling	
gin aperol zuckersirup zitronensaft o-saft soda	10
negroni	10
cuba libre	9
mojito caipirinha	10
whiskey pisco sour mit eiweiss	11
big lebowski	10
moscow mule	9,50
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.