



## APÉRITIF

<b>2023 Sables d`Azur</b> Gassier Côtes de Provence AOP Vol.13%	4,90
Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah, Mourvèdre	
<b>Canonita Spritz</b>	11,90
Mallorquinischer Orangenbitter, Bergamotte & Champagner.	
<b>Aperitivo 24</b> alkoholfrei	9,90
Agrumenbitter, Orange, Grapefruit, Orangenblüte, Hollerblüte & Soda.	
<b>ICE T splash</b>	11,90
Champagner, Schwarztee, Ingwer, Rose & Williamsbirnensaft	
<b>ICE T Daisy</b> alkoholfrei	8,90
Schwarztee, Ingwer, Minze, Rose & Williamsbirnensaft	
<b>Haus Champagner Blanc de Blancs 2011</b>	11,90

## WEIN GLASWEISE 0,11

### Weiss

<b>2023 Studio by Mirval Blanc</b> Méditerranée IGP Vol. 12,5%	5,40
Rolle (Vermentino)	
<b>2023 Koreaa</b> Judith Beck, Gols Gemischter Satz Vol. 11,5%	5,50
<b>2023 Grüner Veltliner Ried Thal</b> Hiedler, Kamptal Vol. 13%	5,50
<b>2022 Le Grand Bourgeois</b> Familie Bourgeois Val de Loire Vol. 13%	6,10
Sauvignon Blanc	

### Rot

<b>2022 Zweigelt Klassik</b> Philipp Grassl, Carnuntum Vol. 14%	4,60
<b>2017 Languedoc Château L`Argentier</b> Vol. 14%	7,40
Carignan/ Grenache/ Syrah	

Flaschenweine entnehmen Sie bitte der Weinkarte.

MENÜ 4/5 GANG. 69,90/ 85,90  
 MENÜ SURPRISE 6 GANG + 4 GL. WEINBEGL. 132,90  
 WEINBEGLEITUNG EXKLUSIV 4 GLÄSER. 29,90  
 GEDECK 2,90 (Brot, Hausbutter & Couvert)

Sämtliche Preise in Euro inklusiver aller Abgaben.  
 Bitte Fragen Sie Felix & Sven bezüglich Allergenen.



# MENU OCTOBRE

## ENTRÉE / VORSPEISE

### EICHELKÜRBIS & BOSKOP VEGETARISCH

Eichel, Muskat und Blue Ballotkürbis, Boskopapfel  
Apfelkernöl-Mayonnaise, Radicchio & Haselnuss. 15,90

### ROTKOPFGARNELE & SALSICCIA

Fenchelsalat mit Bergamotte, gebratene Salsiccia,  
Pfefferoni, Stangensellerie & Rotkopfgarnele. 21,90

## APÉRITIF CHAUD / ZWISCHENGERICHT

### SPAGHETTI & RAGOÛ

Ragoû von Charolais Rind & Wollschwein.  
Kichererbsen, Stangensellerie & Artischocke. 18,90

### UDONNUDEL & SHIITAKE VEGETARISCH

Miso - Shiitake Fond, Lauch, Petersilienwurzel,  
Romanesco & Erbsen. 18,90

## PLAT PRINCIPAL / HAUPTGERICHT

### WOLFSBARSCH & ESTRAGON

Gebratenes Wolfsbarschfilet, Süßkartoffel-Erdapfelpüree,  
Fisolensalat, Kohlsprossen & Beurre Blanc. 29,90

### PASTINAKE & PISTAZIE VEGETARISCH

Gebratene Pastinake, Maroni, Kürbiscreme,  
Spaghettikürbis, Ofensellerie & Pistazien - Wurzelfond. 27,90

## DESSERT / NACHSPEISE

### BITTERSCHOKOLADE & KOKOSNUSS

Valrhona Schokolade, Mango & Zwetschgenröstereis. 14,90

### BIRNE & GORGONZOLA

Williamsbirne mit Macadamianuss, Himbeeren & Gorgonzola. 14,90

ASSIETTE DE FROMAGE. Perfekt gereifter Käse. 15,90