

## Aperitifs

<b>Winzerglühwein<sup>9</sup></b> Thomas Haas, Nahe	0,2l	6
<b>Lillet Wild Berries</b> Lillet Blanc · Schweppes Wild Berries <sup>5</sup> · Eis	0,2l	7
<b>French Hugo</b> 4cl St. Germain Holunderlikör · Prosecco · Soda · Minze	0,2l	7
<b>Sprizzer</b> 4cl Aperol <sup>3</sup> · Prosecco · Soda · Eis	0,2l	7
<b>Deutscher Secco</b> „VINELLO“ Weingut Haas, Nahe · wahlweise mit Grenadine <sup>3</sup>	0,12l	6
<b>Key West Lime</b> Fruchtiger Riesling · Limettensirup <sup>5</sup> · Eis	0,2l	7
<b>Martini Bianco</b> Zitrone · Eis	5cl	6
<b>Holunder Fizz (alkoholfrei)</b> Holunderblütensirup · Limette · Soda · Eis	0,2l	6



## Vorspeisen

Ziegenkäsewürfel im Speckmantel auf Balsamicospiegel	8
Flammierte spanische Chorizoscheiben <sup>3,8</sup> im Cognacjus	9
Warmer Fetakäse in der Folie · mariniert mit Feigensenf	9
Büffelmozzarella · Strauchtomaten · Kräuter-Emulsion	10
Ziegenkäse Brûlée · Wildkräuter · Himbeerdressing	10

## 1 Wähle deinen Hauptgang!

<b>Ars Vini - 250g -</b> Botswana Hüftsteak · Schweinefilet · Hähnchenbrust · 2 Black Tiger Gambas zum Grillen in Rapsöl	22,9
<b>Surf &amp; Turf - 250g -</b> Botswana Hüftsteak in Mississippi-Marinade (sweet n´ spicy) <sup>2,3,6</sup> treffen auf 4 Black Tiger Gambas zum Grillen in Rapsöl	25,9
<b>French Duck - 250g-</b> Barbarie-Entenbrust in Kräutermarinade zum krossen Anbraten in Rapsöl	24,9
<b>Meeresbrise</b> Wildlachs · 4 Black Tiger Gambas zum Garen in Gemüsebouillon	25,9
<b>Thai - 250g-</b> Hähnchenbrust · Lachsfilet · 3 Black Tiger Gambas zum Garen in asiatischer Curry-Brühe mit Kokosmilch	23,9
<b>Karibik - 250g -</b> Hähnchenbrust eingelegt in Curry-Kokos-Marinade zum Grillen in Rapsöl	16,9
<b>Feld und Wiese</b> Champignon · Zucchini · Runzelkartoffeln · Maiskolben, wahlweise: · zum Garen in Gemüsebouillon oder · zum frittieren mit Ausbackteig in Rapsöl	19,9

## 2 deine Beilagen 4,5 €

Runzelkartoffeln mit Meersalz (warm)
Süßkartoffel-Parmesan-Pommes
Maiskolben (warm)
gegrillte Antipasti (kalt)
Wildkräutersalat
Mixed Pickles (saurer Gemüse)
Knofibaguette

## 3 deine Dips 2,5 €

BBQ
Aioli <sup>5,8</sup>
Preiselbeer-Zwiebel-Chutney
Teriyaki-Majonnaise
Ginger Lime
Mangochutney
South Carolina Mustard
Erdnuss

### Nicht genug? Dann bestell' einfach nach!

Huhn (6€) · Schwein (7€) · Botswana Hüftsteak (9€) · Ente (10€) - je 100g
Garnele (2€) · Jakobsmuschel (4,5€)



FONDUE AUS LEIDENSCHAFT

## ★★★ Fonduewelt Deluxe ★★★

Für Pärchen und Gruppen

...präsentiert auf großer Platte zum krossen Anbraten in Rapsöl mit

Botswana Hüftsteak · Schweinefilet · Hähnchenbrust · Entenbrust  
Black Tiger Gambas · Jakobsmuscheln

+ 1 Käsefondue nach Wahl (je 4 Personen)

...serviert mit

Runzelkartoffeln mit Meersalz · Antipasti · hausgebackenes Pane Contadino

Dips: BBQ · Aioli<sup>5,8</sup> · Preiselbeer-Zwiebel-Chutney

Gesamtpreis pro Person: 39,5 € (insgesamt 200g Fleisch p.P.)

## Fonduemenüs

**Menü 1**  
29€

**Menü 2**  
34€

**Menü 3**  
39€

Ziegenkäse im Speckmantel auf Balsamicospiegel

oder  
Flammierte Chorizo<sup>3,8</sup> im Cognacjus

oder  
Warmer Fetakäse in Folie mariniert mit Feigensenf

**Käsefondue**

**Feld und Wiese**  
inkl. 1 Beilage · 2 Dips

**Fleisch-/Fischfondue**  
inkl. 1 Beilage · 2 Dips

Crème Brûlée nach Wahl

Crème Brûlée nach Wahl

Crème Brûlée nach Wahl

## Unsere Käsefondues\*

...serviert mit unserem hausgebackenen Pane Contadino 15,9 €

<b>Der Schweizer</b>	Gruyère · Appenzeller · Roséwein · Kirschwasser
<b>Der Spanier</b>	Chorizowürfel <sup>3,8</sup> · Roséwein · rote Zwiebeln · Paprika · Tomatenpüree
<b>Der Portugiese</b>	Manchego · Roséwein · Kristallzucker · Tomatenpüree
<b>Der Franzose</b>	Brie · Sahne · Weißwein · Calvados · Apfelstücke
<b>Der Italiener</b>	Parmesan · Weißwein · Antipasti · grünes Pesto
<b>Das Zwiebelchen</b>	Emmentaler · Roséwein · rote Zwiebeln · Honig
<b>Der Edle</b>	Edelpilzkäse · Weißwein · Birnengeist · Schnittlauch
<b>Das Gorgonzola</b>	Gorgonzola · Weißwein · Rahmspinat · Béchamel
<b>Das Israelische</b>	Edamer · Weißwein · Zitronensaft · Avokadostückchen · Worcester <sup>3</sup>
<b>Der Norweger</b>	Butterkäse · Weißwein · Lachscreme <sup>8</sup> · Krabben
<b>Der Teufel</b>	Tilsiter · Weißwein · Meerrettich · Senf · Worcester <sup>3</sup>

\*unsere Käsefondues basieren auf einer Emmentaler-Grundmischung und werden mit Knofibutter zubereitet.



## ★★★ Der Gletscher ★★★

...nicht billig, aber leider geil!

Gusseiserner Riesentopf mit  
Appenzeller-Gruyère-Emmentaler-Mischung  
Knoblauch · geriebenem Schwarztrüffel  
und Champagner-Aufguss

...serviert mit unserem  
hausgebackenen Pane Contadino

Gesamtpreis pro Person: 25€  
(Für 6-12 Käseliebhaber)



## ★★★ Wechselnde Weinauswahl ★★★

Wir sind der festen Überzeugung, dass man seinen Wein nicht durch die Lektüre einer Weinkarte, sondern auch durch persönliches Erschmecken finden sollte.

Aus diesem Grund machen wir mit euch eine kurze **Weinprobe am Tisch!**

Wein	L	€
	0,1	4,5
	0,2	8
	0,75	24
	1,00	29
Weinschorle	0,2	6



Unser Deutschland-Exklusivpartner  
\*\*\* Weingut Johannes Haas, Nahetal \*\*\*

## Alkoholfreie Getränke<sup>3, 5, 6</sup>



Still · Medium · Classic



	L	€
Almdudler	0,35	3,5
Schweppes <sup>3, 6, 7</sup>	0,2	3,5
Ginger Ale · Tonic Water · Bitter Lemon	0,4	6
Kraftmalz	0,33	3,5
Saftschorle	0,2	2
	0,4	4

## Säfte & Nektare



Apfel naturtrüb · Banane · Grapefruit	0,2	2,5
Kirsche · Mango · Orange · Rote Traube	0,4	4,5
Rhabarber · Schwarze Johannisbeere		
Tomate · Ananas · Maracuja		

## Heißgetränke & Kaffee<sup>4</sup>

Espresso	2
Doppelter Espresso	3,7
Macchiato	3,5
Cappuccino	2,5
Tasse Kaffee	2,2
Milchkaffee	3,5
Schokolade (voll / dunkel / weiß)	2,5
Kännchen Tee	3,5

## ★ Schokoladenfondue 8 €

Edel-Vollmilch  
Halbbitter  
Erdbeer Joghurt  
Nougat  
Pfefferminz  
Espresso  
Weiße Crisp

... serviert mit:

Bananen · Ananas · Weintrauben · Marshmallows · Spekulatius

... und Toppings zur Wahl:

Rum<sup>3</sup> · Eierlikör<sup>3</sup> · Kokosraspeln  
Mandelsplitter · Smarties · Haribo



## Bier

vom Fass	L	€
	0,3	3,5
	0,5	5



0,3 3,5



0,5 5



## Flaschenbier

Schöffhofer (Dunkel, Kristall, alkoholfrei)	0,5	4,5
--	-----	-----

0,33 3,5



## Unsere Specials

	cl	€
Peter	2	3
	4	6
Flaschengeister	2	4
Haselnussgeist · Mirabelle · Obstler	4	8
Tresterbrand von der Riesling-Spätlese		
Volkacher Zwetschge		
Williams-Christbirne		
Waldhimbeere aus der Schwanengasse		

## Spirits & Liköre<sup>3</sup>

	cl	€
Amaretto Disaronno · Averna	2	3
Grappa (wechselnd)	4	6
Papidoux Calvados VSOP		
Pineau des Charents		
Ramazotti · Three Sixty Vodka		

## Whisky<sup>3</sup> / Rum<sup>3</sup> / Gin<sup>3</sup>

	cl	€
Unsere Auswahl zeigen wir euch gern an der Bar!	4	11

## Longdrinks

	L	€
... mixen wir gern auf Anfrage!	0,3	8,9

## Cocktails<sup>3</sup>

	L	€
Caipirinha · Bahama Mama	0,3	8,9

★ Crème Brûlée Classic 6 €

★ Crème Brûlée Lakritz 7 €

★ Toblerone Duo 9 €  
Zartbitter-Brownie · weißes Parfait · Himbeersauce