

DEM „AUGENBLICK“ DAUER VERLEIHEN!

UNSER MOTTO:

KULINARISCHE KREATIONEN UNSERER KÜCHE, AUSGESUCHTE WEINE, AUFMERKSAMER SERVICE

UM IHNEN BESTE QUALITÄT ZU BIETEN, KOCHEN WIR MIT FRISCHEN PRODUKTEN DES MARKTES UND KREIEREN UNSERE GERICHTE STETS REGELMÄßIG NEU
MIT EINEM INTERNATIONALEM, WIE AUCH REGIONALEM EINFLUSS.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT!

SCHÖN DASS SIE DA SIND.

Happening

Lass Dich überraschen und verblüffen

in 3, 4 oder 5 Gängen mit oder ohne Weinbegleitung.

Wir erkundigen uns vor Ihrer Bestellung nach evtl. Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten, ansonsten bleibt es bei der
Überraschung.

Auf Wunsch und gerne auf Vorbestellung auch als
vegetarisches oder veganes Menü erhältlich.

3 Gang Menü mit Suppe, Hauptgang und Dessert 38,00 - zzgl. kleine Weinreise 0,1l je Gang 15,00

4 Gang Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert 49,00 - zzgl. mittlere Weinreise 0,1l je Gang 19,00

5 Gang Menü, Menü mit Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang und Dessert 59,00

zzgl. große Weinreise 0,1l je Gang 25,00

Zum Verschenken auch als Gutschein erhältlich.

unvergESSlich starten

Salat "Wochenmarkt"

Rucola | junger Spinat | Baby Mais | Radieschen | Papaya | grüner Spargel
Croutons | Balsamicodressing



07,90

Tomaten – Mozzarella Intermezzo

Wilde Tomaten | Burrata | Basilikumsorbet | Parmesanhippe | Pinienkerne



12,90

Carpaccio vom Wildlachs

Junger Spinat | Limonen Vinaigrette | Avocadocreme | Wachtelei | Balsamico Kaviar
2022 Grauburgunder Kabinett trocken, Winzer vom Alde Gott, Baden / 0,2l 8,00 / 0,75l 28,00

14,90

Gratinierter Ziegenkäse mit Aromaten

Grillpaprika | Röstbrot | fermentierter Pfeffer | Honig | Oliven | Tomaten
2021 Sauvignon blanc trocken, Winzer vom Alde Gott, Baden / 0,2l 9,50 / 0,75l 31,00



11,90

Löffelfüllung

Spargelcremesuppe mit Bärlauchpesto



07,90

Cremsuppe vom wilden Bärlauch (auf Wunsch auch vegan)

Blätterteig - Käsestange | Kräuter

07,90

Tomatenkraftbrühe

Getreidebällchen | Tomaten

05,90

Frühlings Bowls 2023 – unsere Vitaminbomben in aller Munde und satt?

Asia Bowl



11,90

Gemüse – Maki | Wildreis | Möhrenspaghetti | Gurkenwürfel | Mango Chutney | Mesclunsalat
2021 Riesling “Finesse” Gutswein feinherb, Weingut Johannishof, Rheingau / 0,2l 8,50 / 0,75l 28,00

„Gechillter Buddha“



11,90

Gemüsehanfbällchen | Bulgur | Kichererbsen | Rettich Spaghetti | Papaya Chutney | Babyspinatsalat

„Südstaaten“



12,90

Gegrillte Erbsenproteinbällchen | Roter Quinoa | Süßkartoffelwürfel | Ananas Chutney | Rote Bete Spaghetti | Römersalat

Alle Salate werden mit unserem veganem BIO Balsamico Dressing mariniert.

Wählbar dazu:	Gegrillte Kikok Hähnchenbrust, ca. 150 gramm	€ 09,90
	Aromatisierte Eismeer Shrimps ca. 80 gramm	€ 09,90

Unsere Preise beinhalten das Bedienungsgeld und die gesetzl. Mehrwertsteuer in Euro.

Sie suchen gluten- oder laktosefreie Produkte oder möchten etwas zu Kennzeichnungspflichtigen oder allergenen Inhaltsstoffen erfahren? Wir helfen Ihnen weiter. Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

Heimatküche

Saftige Schweinenacken Schnitzel nach Wiener Art 21,90

Ragout von weißen Bohnen und grünem Spargel | Kartoffelrösti

2020 Kaseler Riesling Kabinett trocken, Bischöfliche Weingüter, Mosel 0,2l 12,00 / 0,75l 36,00

Geschmorte Lamm – HAXE in Thymian - Portweinsauce 24,90

Ratatouille | Kartoffel Kräuterpüree

2018 Merlot BIO Qualitätswein trocken, Weingut Krug`scher Hof, Rheinhessen 0,2l 12,00 / 0,75l 36,00

Gebackene „Kikok“ Hähnchenbrust an gelber Currysauce 23,90

Grüner Spargel vom Grill | Gemüse Palatschinken

2021 Chardonnay Reserve, Weingut Bretz, Rheinhessen / 0,2l 8,50 / 0,75l 29,00

Auf die Steaks fertig LOS...

Filetsteak vom argentinischen Weiderind ca. 180 Gr. 32,90

2018 Runner Red Duck, Vergenoegd, Stellenbosch, Südafrika 0,2l 8,50 / 0,75l 28,00

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind ca. 200 Gr. 29,90

2020 Lancatay, Malbec, Huarpe Wines, Argentinien 0,2l 8,50 / 0,75l 28,00

Knusprige Panko – Austernpilze Steak 80 gr & Curry Dip. 17,90

2019 Foxcon San Martin de Unx, D.O.Navarra, Spanien 0,2l 9,50 / 0,75l 31,00



Zu allem Gegrilltem servieren wir unsere hausgemachte Kräuterbutter und Gartensalat und Landhaus – Fritten.

Unsere Treffpunkt Klassiker

Currywurst Spezial 15,90

Fruchtige Tomaten – Curry Sauce | Landhausfritten | Schalotten | Röstzwiebeln | Mayonnaise

“New Orleans“ Vegan Burger mit knusprigem Austernpilz Schnitzel und Gemüsepatty 15,90

Maisbrötchen | vegane Currycreme | Avocado | Granatapfel | Krautsalat | Landhaus -Fritten



Black Angus Landhaus Rinderburger 180 gr 18,90

Brioche | Tomaten -Bacon - Zwiebeldip | Schmorzwiebeln | knuspriger Bacon | Cheddar | Cole Slaw | Landhaus Fritten
2019 Hand in Hand Spätburgunder trocken, Weingut Näkel / Klumpp, Baden 0,2l € 11,00 / 0,75l 35,00

Pasta & Veggie Balls 17,90

Bandnudeln | Erbsenproteinballs | Gemüse - Hanfballs | Tomatensugo | Pinienkerne



Fisch und Me(h)er

Grillspieß von Lachs, Dorsch, Garnele und Pulpo ca 200gr 25,90

Pimentos | Rucolapesto | Ratatouille | Chorizzo Küchlein

Mediterranes Zanderfilet in Butter gebraten 23,90

Tomatensugo | grüner Spargel vom Grill | Birne | Gemüse Palatschinken

Pasta & Garnelen 22,90

Bandnudeln | Riesengarnelen | grüner Spargel | Rucolapesto | Parmesanspäne

Unsere Preise beinhalten das Bedienungsgeld und die gesetzl. Mehrwertsteuer in Euro.

Sie suchen gluten- oder laktosefreie Produkte oder möchten etwas zu Kennzeichnungspflichtigen oder allergenen Inhaltsstoffen erfahren? Wir helfen Ihnen weiter. Alle unsere Weine enthalten Sulfite.

Süßes Happy End

Tiramisu au Chocolate Vegan Style

Frische Beeren | weiße Luftschokolade

2018 Silvaner Eiswein Weingut Bretz, Rheinhessen / 0,1l 9,50



08,90

Duett von der Aprikose

Gefülltes Säckchen | Joghurt Eiscreme



09,90

Unser Klassiker

Crème Brulée & Espresso



10,90

Französische Käseauswahl mit Quittensenf und Pumpernick

Camembert de Normandie | Fumet de Ambert | Comté | Picandou Ziegenfrischkäse



11,90

Genuss und Tradition

Calvados Chateau de Breuil VSOP

2 cl € 6,00

Grappa Nonino Merlot, Chardonnay, Moscato, Prosecco

2 cl € 4,00

Sarpa di poli BIG MAMA

2 cl € 7,00

Sarpa bedeutet im venezianischen Dialekt „Trester“. Sarpa di Poli wird aus dem Trester von 60% Merlot und 40 % Cabernet Sauvignon zu diesem ehrlichen, kraftvollen Grappa mit duftenden Noten von Kräutern, Minze und Rosen gebrannt.

Sarpa di Poli ORO BIG MAMA

2 cl € 7,00

Reift man den jungen Sarpa di Poli vier Jahre im Eichenholzfass, so entfaltet er sich zu diesem vollmundigen Riserva mit köstlich vielschichtigen Aromen von exotischen Früchten, Zitronen, würzigem Lakritz und einem Hauch von Vanille.

Unsere Preise beinhalten das Bedienungsgeld und die gesetzl. Mehrwertsteuer in Euro.

Sie suchen gluten- oder laktosefreie Produkte oder möchten etwas zu Kennzeichnungspflichtigen oder allergenen Inhaltsstoffen erfahren? Wir helfen Ihnen weiter.

Alle unsere Weine enthalten Sulfite.