



Piano Bar

# Inhalt

	SEITE
<b>Getränke</b>	1
Long Drinks	2
Alte Schule	3
Champagner Cocktails	5
Classics with a Twist	5
Alkoholfrei	5
Wermut	6
Bitter & Halbbitter	6
Anisette	6
Südweine	7
Blended Scotch Whisky	8
Single Malt Whisky	9
Irish Whiskey	11
Bourbon & RyeWhiskey	11
Canadian Whisky	11
German White Dog	11
Weinbrand & Brandy & Pisco	12
Cognac	12
Armagnac	13
Trester	13
Calvados	13
Liköre	14
Gin	15

Mezcal	16
Tequila	16
Vodka	16
Rum	17
Obstbrand	18
Biere	19
Champagner	20
Offene Schaumweine	21
Weißweine	22
Rotweine	22
Mineralwasser	23
Alkoholfreie Getränke	23
Heißgetränke	24
<b>Speisen</b>	25
Snacks und Vorspeisen	26
Suppen	27
Hauptgänge	28
Desserts	29
Kindermenü	30

# Getränke

# Long Drinks

	EUR
Americano 1860 <i>(Campari, Vermouth, Soda)</i>	15,00
Gin Fizz 1887 <i>(Gin, Zitrone, Süße, Soda Water)</i>	16,00
Bloody Mary 1921 <i>(Vodka, Tomate, Zitrone, Chilli, Gewürze)</i>	16,00
Moscow Mule 1930 <i>(Vodka, Gurke, Limette, Ginger Beer)</i>	16,00
Pimm's No. 1 <i>(Pimm's, Ginger Ale, Gurke, Minze, Zitrone)</i>	16,00
Rum Mango Fizz <i>(Rum, Mango, Minze, Limette, Süße, Ginger Ale)</i>	16,00
Ginger-Berry Fizz <i>(Gin, Limette, Himbeere, Ginger Beer)</i>	16,00
London Buck <i>(Gin, Zitrone, Bitters, Ginger Beer)</i>	16,00
Quince Tonic <i>(Quitte, Tonic Water, Orange)</i>	16,00
Sparkling Sloe Bramble <i>(Sloe Gin, Zitrone, Brombeere, Süße, Soda)</i>	16,50
Smokey Lemonade <i>(Mezcal, Limette, Fleur de Sel, Grapefruit, Vanille)</i>	16,50

## Sours

Ihre Spirituose der Wahl mit einem Aufschlag von 4,50 Euro pro Cocktail.

# Alte Schule

	EUR
Old Fashioned 1806 <i>(Bourbon Whiskey, Süße, Bitters, Orange)</i>	15,50
Sazerac 1859 <i>(Bourbon, Süße, Peychaud's Bitters, Angostura Bitters, Absinth)</i>	16,00
Manhattan 1884 <i>(Roggen Whiskey, Vermouth, Angostura Bitter)</i>	16,00
Daiquiri 1886 <i>(Rum, Limette, Süße)</i>	16,00
Martinez 1887 <i>(Gin, Vermouth, Maraschino, Bitters)</i>	16,00
Martini Cocktail 1888 <i>(Gin, Vermouth, Olive) Extra dry / dry / dirty</i>	16,00
Rob Roy 1894 <i>(Scotch Whisky, Vermouth, Bitters)</i>	16,00
Gimlet 1919 <i>(Gin, selfmade Limecordial)</i>	16,00
Negroni 1919 <i>(Gin, Campari<sup>1</sup>, Vermouth)</i>	16,00
White Lady 1919 <i>(Gin, Cointreau, Zitrone, Süße, Eiweiß)</i>	16,00
Blood and Sand 1922 <i>(Scotch, Kirschlikör, Vermouth, Orange)</i>	16,00

	EUR
Boulevardier 1927 <i>(Bourbon, Campari, Vermouth)</i>	16,00
Mary Pickford 1928 <i>(Rum, Ananas, Maraschino, Grenadine)</i>	16,00
Pisco Sour 1928 <i>(Pisco, Limette, Süße, Eiweiß, Bitters)</i>	16,00
Cosmopolitan 1934 <i>(Gin, Cointreau, Zitrone, Himbeere)</i>	16,00
Rusty Nail 1937 <i>(Scotch Whisky, Drambuie)</i>	16,00
Mai-Tai - Trader Vic's 1944 <i>(Rum, Dry Orange, Limette, Mandel, Cointreau)</i>	16,00
Sidecar 1948 <i>(Cognac, Grand Marnier, Zitrone)</i>	16,00
Vesper 1953 <i>(Gin, Vodka, Kina L'Avion D'Or)</i>	16,00
Margarita 1953 <i>(Tequila, Cointreau, Limette)</i>	16,00

## Champagner Cocktails

EUR

Piano Angel <i>(Weinbergpfirsich, Bitters, Champagner)</i>	22,00
Gents Royal Fizz <i>(Islay Malt, Portwein, Bitters, Champagner)</i>	22,00
Prince of Wales 1901 <i>(Cognac, Cointreau, Dom Benedictine, Bitters, Champagner)</i>	22,00

## Classics with a Twist

Quince Martini dry <i>(Gin, Quitte, Orangenblütenwasser)</i>	17,00
Plum Negroni <i>(Sloe Gin, Vielle Prune, Vermouth, Campari)</i>	17,00
Gin Bloody Berry <i>(Gin, Johannisbeere, Cranberry, Holunderblüte, Rosmarin)</i>	17,00
Gents Fashioned <i>(Pineapple infused Rum, Single Malt, Rotwein, Grapefruit, Enzian)</i>	18,00

## Alkoholfrei

Mango Fizz <i>(Mango, Minze, Limette, Ginger Ale)</i>	12,50
Bloody Berry <i>(Johannisbeere, Cranberry, Holunderblüte, Rosmarin)</i>	12,50
Italian Lemonade <i>(Basilikum, Limette, Vanille, Tonkabohne, Fleur de Sel, Grapefruit)</i>	12,50
Himbeerbrunnen <i>(Himbeere, Limette, Süße, Eiweiß, Soda)</i>	12,50



## Wermut

		EUR
Noilly Prat	5 cl	11,00
Carpano Antica Formula	5 cl	11,00
Kina L'Avion D'Or	5 cl	11,00

## Bitter & Halbbitter

		EUR
Bitter-Alkoholfrei <sup>1</sup>	4 cl	6,50
Cynar	4 cl	11,50
Aperol <sup>1</sup>	4 cl	11,50
Averna	4 cl	11,50
Ramazotti	4 cl	11,50
Jägermeister	4 cl	11,50
Fernet Branca	4 cl	11,50
Fernet Menta	4 cl	11,50
Campari Bitter <sup>1</sup>	4 cl	11,50

## Anisette

Pernod Absinthe	4 cl	11,50
Pernod	4 cl	11,50
Ricard	4 cl	11,50

# Südweine

		EUR
Valdespino Deliciosa <i>Manzanilla Dry Sherry</i>	5 cl	12,00
Valdespino Contrabandista <i>Medium Dry Sherry</i>	5 cl	12,00
Valdespino El Candado <i>Px Sherry</i>	5 cl	12,00
Graham's 10 years <i>Tawny Port</i>	5 cl	12,00

# Blended Scotch Whisky

		EUR
J & B	4 cl	12,50
Ballantine's 12 years old	4 cl	14,00
Johnnie Walker Black Label 12 years old	4 cl	15,60
Dimple 15 years old	4 cl	17,00
Johnnie Walker Platinum 18 years old	4 cl	25,00
Chivas Royal Salute 21 years old	4 cl	35,00
Johnnie Walker Blue Label	4 cl	38,00
Johnnie Walker King George V	4 cl	59,00
Odyssey Johnnie Walker & Sons Rare Triple Malt Whisky	4 cl	99,00

# Single Malt Whisky

		EUR
Talisker 10 years old <i>Isle of Skye</i>	4 cl	15,50
Glenmorangie 10 years old <i>Northern Highland</i>	4 cl	15,50
Glenkinchie 12 years old <i>Lowland</i>	4 cl	15,50
Cragganmore 12 years old <i>Speyside</i>	4 cl	15,50
The Glenlivet Founder's Reserve <i>Highland</i>	4 cl	15,50
Knockando Jahrgang <i>Speyside</i>	4 cl	15,50
Glenmorangie The Quinta Ruban <i>Port Cask Matured, Northern Highland</i>	4 cl	16,00
Glenmorangie The Lasanta <i>Sherry Cask Matured, Northern Highland</i>	4 cl	16,00
Glenmorangie The Nectar D'Òr <i>Sauternes Cask Matured, Northern Highland</i>	4 cl	16,00
Oban 14 years old <i>Western Highland</i>	4 cl	19,00
Dalwhinnie 15 years old <i>Highland</i>	4 cl	19,00

		EUR
Bowmore Darkest 15 years old <i>Islay</i>	4 cl	19,00
Lagavulin 16 years old <i>Islay</i>	4 cl	19,00
The Glenlivet Nàdurra 16 years old <i>Highland</i>	4 cl	19,00
The Glenlivet 18 years old <i>Highland</i>	4 cl	22,50
Glenfiddich 18 years old <i>Highland</i>	4 cl	22,50
Glenmorangie 18 years old <i>Northern Highland</i>	4 cl	22,50
Caol Ila 18 years old <i>Islay</i>	4 cl	22,50
Talisker Distillers Edition <i>Isle of Skye</i>	4 cl	22,50
Macallan Amber <i>Highland</i>	4 cl	25,50
The Glenlivet 21 years old <i>Highland</i>	4 cl	33,00
Glenfiddich Gran Reserva 21 years old <i>Highland</i>	4 cl	39,00
Macallan Ruby <i>Highland</i>	4 cl	42,00
Glenmorangie 25 years old <i>Highland</i>	4 cl	65,00

## Irish Whiskey

		EUR
Jameson	4 cl	12,50
Bushmills Malt 10 years old	4 cl	14,50
The Irishman Single Malt	4 cl	14,50
Roe & Co	4cl	14,50

## Bourbon & Rye Whiskey

		EUR
Bulleit Bourbon	4 cl	14,00
Bulleit Rye	4 cl	14,50
Rittenhouse Rye 100 Proof	4cl	14,50
Woodford Reserve	4 cl	14,50
Blanton's Silver Edition	4 cl	14,50
Noah's Mill	4 cl	26,00

## Canadian Whisky

		EUR
Crown Royal	4 cl	15,50
Crown Royal XR	4 cl	36,00

## German White Dog

St. Kilian White Dog	4cl	14,50
----------------------	-----	-------

## Weinbrand & Brandy & Pisco

		EUR
Asbach Privat 8 Jahre	4 cl	10,50
Pisco Lunas Acholado	4 cl	12,00
Lustau Solera Gran Reserva	4 cl	15,00
Conde de Osborne Botella Dalí Gran Reserva	4 cl	21,00

## Cognac

		EUR
Hennessy Fine de Cognac	4 cl	12,50
Delamain X.O Pale & dry	4cl	25,00
Remy Martin X.O	4 cl	32,00
Hennessy X.O	4 cl	35,00
Hennessy Paradis	4 cl	65,00
Hennessy Paradis Imperial	2 cl	75,00
Hennessy Paradis Imperial	4 cl	145,00
Louis XIII.	2 cl	85,00
Louis XIII.	4 cl	160,00

## Armagnac

Samalens VSOP	4 cl	12,50
Samalens Reserve	4 cl	25,00
Samalens Jahrgang Bas Armagnac	4 cl	32,00

## Trester

		EUR
Marc de Champagne	4 cl	13,50
Nonino Prosecco	4 cl	14,00
Nonino Chardonnay	4 cl	14,00
Nonino Moscato	4 cl	14,00
Nonino Aquavite Uvarossa	4 cl	14,00
Nonino Antica Cuvée	4 cl	16,00
Nonino Di Ribolla	4 cl	16,00
Nonino Gran Reserva 26 Jahre	4 cl	48,00

## Calvados

		EUR
Calvados Boulard Grand Solage	4 cl	13,00
Calvados Boulard X.O	4 cl	40,00



# Liköre

		EUR
Suze	4cl	10,00
Galliano	4 cl	10,00
Cointreau	4 cl	10,00
Drambuie	4 cl	10,00
D.O.M Bénédicte	4 cl	10,00
Chartreuse verte / jaune	4 cl	10,00
Italicus	4cl	12,00
Limoncello	4 cl	10,00
Kahlúa	4 cl	10,00
Bailey's	4 cl	10,00
Sambuca	4 cl	10,00
Haas Holunderblütenlikör	4 cl	10,00
Southern Comfort	4 cl	10,00
Amaretto Disaronno	4 cl	10,00
Yabago Schokoladenlikör	4 cl	10,00
Grand Marnier	4 cl	10,00
Ferrand dry Curacao	4 cl	12,00
Grand Marnier Centcinquanteaire	4 cl	34,00

# Gin

		EUR
Tanqueray 10 <i>Schottland, Cameron, 47% Vol.</i>	4 cl	14,50
Beefeater 24 <i>England, London, 47% Vol.</i>	4 cl	14,50
Bombay Sapphire <i>England, Hampshire, 47% Vol.</i>	4 cl	14,50
Plymouth Sloe Gin <i>England, Plymouth, 26% Vol.</i>	4 cl	14,50
Plymouth Gin <i>England, Plymouth, 41,2% Vol.</i>	4 cl	15,00
Hendrick's <i>Schottland, Girvan, 44% Vol.</i>	4 cl	15,00
Ferdinand's Saar Dry Gin <i>Deutschland, Saarburg, 44% Vol.</i>	4 cl	15,00
Ferdinand's Saar Quince <i>Deutschland, Saarburg, 30% Vol.</i>	4 cl	15,00
Windspiel <i>Deutschland, Berlingen, 47% Vol.</i>	4 cl	15,00
Staufenberg Dry Gin <i>Deutschland, Jettingen, 47% Vol.</i>	4 cl	15,50
Sipsmith V.J.O.P. <i>England, 57,8% Vol.</i>	4 cl	16,00

## Mezcal

		EUR
Amores Espadin <i>Mexiko, Oaxaca, 41% Vol.</i>	4 cl	15,50
Mezcal del Maguey Vida <i>Mexiko, Oaxaca, 42% Vol.</i>	4 cl	15,50

## Tequila

		EUR
Don Julio Blanco <i>Mexico, 38% Vol.</i>	4 cl	12,50
Don Julio Reposado <i>Mexico, 38% Vol.</i>	4 cl	14,80
Esperanto Seleccion Extra Anejo <i>Mexico, 38% Vol.</i>	4 cl	45,00

## Vodka

		EUR
Ketel One <i>Niederlande, 40% Vol.</i>	4 cl	12,50
Belvedere <i>Polen, 40% Vol.</i>	4 cl	14,50
Grey Goose <i>Frankreich, 40% Vol.</i>	4 cl	14,50

# Rum

		EUR
Clement Rhum Agricole Blanc Martinique, 50 % Vol.	4cl	10,00
Plantation 3 Stars <i>Trinidad, Barbados, Jamaica, 41,2% Vol.</i>	4 cl	12,50
Plantation Original Dark <i>Trinidad, Jamaica, 40% Vol.</i>	4 cl	14,50
Plantation Pineapple Rum <i>Trinidad, 40% Vol.</i>	4 cl	16,00
Ron Botucal Reserva Exclusiva <i>Venezuela, 40%</i>	4cl	16,00
Plantation Rum X.O 20th Anniversary <i>Barbados, 40% Vol.</i>	4 cl	18,00
Mezan Guyana <i>Guyana, 40% Vol.</i>	4 cl	22,50
Ron Zacapa Centenario 23 <i>Guatemala, 40% Vol.</i>	4 cl	24,50
Ron Zacapa Edicion Negra 23 <i>Guatemala, 40% Vol.</i>	4 cl	28,00
Ron Zacapa Centenario X.O <i>Guatemala, 40% Vol.</i>	4 cl	32,00
Plantation Single Cask <i>Guyana, 56,3% Vol.</i>	4 cl	44,50

# Obstbrand

EUR

## Edelbrennerei Haas, Pretzfeld, Deutschland

Aprikosen Brand	4 cl	14,00
Fränkische Willams Brand	4 cl	14,00
Pflaumen Brand	4 cl	14,00
Quitten Brand	4 cl	14,00
Waldhimbeer Geist	4 cl	14,00

## Edelobstbrennerei Stählemühle, Münchhof im Hegau, Deutschland

Dessert Banane <i>Jahrgang 2015</i>	2 cl	14,00
Sizilianische Blutorange <i>Jahrgang 2017</i>	2 cl	14,00
Bergamotte und Bourbon Vanille <i>Jahrgang 2016</i>	2 cl	22,00
Lorbeerkirsche vom Bodensee <i>Jahrgang 2013</i>	2 cl	22,00
Zibärtele vom Spittelsberg <i>Jahrgang 2009</i>	2 cl	22,00
Pinot Meunier aus dem Limousin-Eichenfass <i>Jahrgang 2012</i>	2 cl	24,00
Wilde Hegauer Vogelbeere <i>Jahrgang 2013</i>	2 cl	26,00€

# Biere

		EUR
Gaffel Kölsch vom Fass	0,20 l	3,80
Bitburger Pils vom Fass	0,25 l	4,80
Bitburger Drive Alkoholfrei	0,33 l	4,30
Bitburger Pils	0,33 l	4,80
Stauder Pils	0,33 l	5,00
Benediktiner Weizenbier Hell	0,5 l	6,80
Benediktiner Weizenbier Dunkel	0,5 l	6,80
Benediktiner Weizenbier Alkoholfrei	0,5 l	6,80

## Champagner Empfehlung

		EUR
Ruinart „R“ Brut	0,75 l	140,00
Ruinart „R“ Brut	1,50 l	270,00
Ruinart Blanc de Blanc	0,75 l	170,00
Ruinart Brut Rosé	0,75 l	170,00

## Champagner

		EUR
Moët & Chandon Brut Impérial	1,50 l	180,00
Taittinger Brut Réserve	0,75 l	105,00
Louis Roederer Brut Premier	0,75 l	105,00
Louis Roederer Brut Premier	1,50 l	210,00
Veuve Cliquot Ponsardin Brut	0,75 l	105,00
Dom Pérignon Brut Jahrgang	0,75 l	353,00
Dom Pérignon Brut Jahrgang	1,50 l	869,00
Roederer Cristal Brut Jahrgang	0,75 l	550,00
Roederer Cristal Brut Jahrgang	1,50 l	720,00
Moët et Chandon Brut Rosé Jahrgang	0,75 l	150,00
Dom Pérignon Rosé Brut Jahrgang	0,75 l	687,00

## Andy Warhol Limited Edition



2000 Dom Pérignon Brut 498,00  
0,75 l

„Cologne Cathedral“  
Andy Warhol,  
inspiriert durch seinen  
Aufenthalt im Jahre 1985  
im Excelsior Hotel Ernst

## Offene Schaumweine

		EUR
BLANC DE NOIRS BRUT	0,10l	12,00
Sektmanufaktur Schloss Vaux Rheingau, Deutschland	0,75l	52,00
Ruinart Brut	0,10 l	22,00
	0,75 l	130,00
Ruinart Rosé	0,10 l	26,00
	0,75 l	160,00
Dom Pérignon Brut Jahrgang	0,10 l	39,50
	0,75 l	353,00
Dom Pérignon Brut Jahrgang « P2 »	0,10 l	79,00

Das Maison Ruinart wurde 1729 als erstes Champagnerhaus überhaupt gegründet. Zu verdanken ist seine Entstehung der Intuition eines Mönchs, der seiner Zeit weit voraus war...  
Mönch Dom Thierry Ruinart.



## Weißweine

		EUR
Riesling ‚Unser Fass‘	0,10 l	10,00
Edition Excelsior Hotel Ernst	0,75 l	58,00
<i>Weingut Korell / Nahe / Deutschland</i>		
Grauer Burgunder Qualitätswein	0,10 l	8,50
<i>Weingut Bernhard Huber / Baden/Deutschland</i>	0,75 l	58,00
Rully 1 <sup>er</sup> Cru	0,10 l	14,50
<i>(Chardonnay)</i>	0,75 l	75,00
<i>Domaine Jean-Marc Boillot / Côte de Beaune/ Frankreich</i>		

## Rotweine

		EUR
Château Lousteauneuf, Cru Bourgeois	0,10 l	10,00
<i>(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot)</i>	0,75 l	55,00
<i>Médoc / Bordeaux / Frankreich</i>		
Gigondas	0,10 l	14,00
<i>(Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault)</i>	0,75 l	68,00
<i>Domaine Brusset / Rhône / Frankreich</i>		
Marqués de Murrietta	0,10	14,50
<i>(Tempranillo, Garnacha, Mazuelo)</i>	0,75	70,00
<i>Bodegas Marqués de Murrieta / Rioja / Spanien</i>		

Gerne reicht Ihnen unser Servicepersonal  
zusätzlich die Weinkarte.

\* \* \*

*Please ask our service staff  
for our wine menu.*

## Mineralwasser

		EUR
Gerolsteiner,	0,25 l	4,50
San Pellegrino,	0,50 l	7,20
Evian		
Perrier	0,33 l	6,00

## Alkoholfreie Getränke

		EUR
Sprite / Fanta	0,20 l	4,50
Coca Cola <sup>2</sup> / Light / Zero	0,20 l	4,50
Gerolsteiner Apfelschorle	0,20 l	4,50
Apfelsaft	0,20 l	4,50
Tomatensaft	0,20 l	4,50
Pfirsichnektar	0,20 l	4,50
Maracujanektar	0,20 l.	4,50
Cranberrysaft	0,20 l	4,50
Ginger Ale	0,20 l	5,00
Tonic Water <sup>3</sup>	0,20 l	5,00
Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,20 l	5,00
Orangensaft / Grapefruitsaft	0,20 l	5,10
Grapefruitsaft – frisch gepresst	0,20 l	8,50
Orangensaft – frisch gepresst	0,20 l	8,50

<sup>1</sup> Farbstoff <sup>2</sup> Koffein <sup>3</sup> Chinin

# Heißgetränke

	EUR
Espresso	4,40
Cappuccino 	5,40
Doppelter Espresso	6,00
Tasse Kaffee	4,40
Kännchen Kaffee	7,80
Latte Macchiato 	6,40
Milchkaffee 	6,40
Kännchen Heiße Schokolade	7,60
Kännchen Tee	9,50

*Bitte fragen Sie unser Servicepersonal  
nach unserer separat erhältlichen Teekarte.*

Genießen Sie zu Ihrem Kaffee oder Tee  
die Macarons des Pariser Star Pâtissiers **Pierre Hermé**

**Infiniment chocolat**  
Schokolade-Meersalz

**Infiment caramel**  
Karamell - Meersalz

**Mogador**  
Milkschokolade-Passionsfrucht

Zusätzlich noch ein Macaron inspiriert von der aktuellen Saison

Macaron

Stück

2,80



auch laktosefrei erhältlich  
*lactose-free available*

# Speisen

# Snacks und Vorspeisen

## Snacks and starters

EUR

Kölsche Frikadellen und „Halver Hahn“ mit Senf <i>Local meat balls and rye roll with Gouda cheese and mustard</i>	11,00
„Croque Monsieur“ die französische Variante des Sandwiches mit Schinken und Käse <i>Croque Monsieur French sandwich with ham and cheese</i>	12,00
Gemischter Blattsalat der Saison  mit Hausdressing, klassischer Vinaigrette oder Kerbel-Estragon-Dressing <i>Mixed salad of the season with homemade dressing, vinaigrette or chervil-tarragon-dressing</i>	14,00
Kölsche Tapas <i>Local tapas</i>	18,00
„Caesar Salad“ mit Croûtons, Sardellen und Parmesan mit Poulardenbrust <i>„Caesar salad“ with croutons, anchovies and parmesan cheese or with poulard breast</i>	17,00 23,00
3 Reibekuchen mit Räucherlachs und Schmand oder Apfelmus 	21,00 14,00
<i>3 potato pancakes with smoked salmon and sour cream or apple puree</i>	
Garnelencocktail mit Toast, Chicorée, Romana und Avocado Shrimp cocktail with toast, witloof, romana and avocado	21,00




vegetarisch  
*vegetarian*



laktosefrei  
*lactose-free*



glutenfrei  
*gluten-free*

Clubsandwich mit Pommes frites und kleinem Salat <i>Clubsandwich with French fries and small salad</i>	24,00
150 g handgeschnittenes Tatar vom Weiderind auf Toast mit Spiegelei <i>150g tartar of local beef with toast and fried egg</i>	31,00
10 Gramm Prunier St. James-Kaviar mit Blinis und Crème fraiche <i>10-gram Prunier St. James-Caviar with blinis and crème fraiche</i>	54,00
Schlemmerschnitte  150 g pikantes Tatar vom Rind mit 10 g Prunier St. James Kaviar <i>150g spicy tartar of local beef with 10 g Prunier St. James caviar</i>	74,00

## Suppen

### *Soups*

EUR

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	12,00
Essenz und Raviolo vom Kalbsschwanz mit grünen Erbsen <i>Essenz and raviolo of veal's tail with green peas</i>	16,00
Schaumsuppe vom Hummer <i>Lobster cream soup</i>	17,00

# Hauptgänge

*Main courses*

EUR

Kartoffelgnocchi mit Tomatenpesto und gerösteten Pinienkernen <i>Potato gnocchi with tomato pesto and roasted pine nuts</i>		19,00
Taglierini in hausgemachter Bolognese Mit Grana Padano <i>Taglierini in homemade Bolognese with Grana padano</i>	 	21,00
Brust von der Maispoularde mit wildem Brokkoli und Oliven-Kartoffelstampf <i>Breast of chicken with wild brokkoli and olives-potatomash</i>		26,00
Prime Beef Burger vom Black Angus-Rind (200g) mit Cheddarkäse, Kräutermayonnaise dazu Steakhouse Pommes und hausgemachte Sour Cream <i>Prime Beef Burger of Black Angus beef (200 g) with cheddar cheese, herbal mayonnaise, Steakhouse fries and homemade sour cream</i>		26,00
Norwegischer Fjord Lachs mit Blattspinat und Salzkartoffeln <i>Norway fjord salmon with leaf spinach and boiled potatoes</i>		28,00
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und kleinem gemischten Salat <i>Escalope "Viennese style" with French fries and small mixed salad</i>		29,00
200 Gramm Rumpsteak oder 160 Gramm Filet vom Grill mit Trüffelmayonnaise, Speckbohnen und Pommes frites <i>200 gram rump steak or 160 gram filet with truffelmayo, bacon beans and French fries</i>		32,00 41,00



vegetarisch  
*vegetarian*



laktosefrei  
*lactose-free*









glutenfrei  
*gluten-free*

	EUR
<b>Desserts</b>	
<i>Desserts</i>	EUR
Schwedische Mandeltarte mit Vanilleeis <i>Swedish almond tarte with vanilla ice cream</i>	9,00
Passionsfrucht-Kokos Panna Cotta  mit marinierten Ananaswürfel <i>Passionfruit coconut Panna Cotta with marinated ananas cubes</i>	11,00
Tiramisu mit Espressogel und Espressocrumble <i>Tiramisu with espresso gel and espresso crumble</i>	12,00
Dreierlei vom Schokomousse  <i>Variation of chocolate mousse</i>	13,00
Variation von französischem Rohmilchkäse  (6 Stücke) mit verschiedenen Chutneys <i>Variation of French raw milk cheese (6 pieces) with assortment of chutneys</i>	16,00
Kleine Variation von französischem Rohmilchkäse  (4 Stücke) mit verschiedenen Chutneys <i>Small variation of French raw milk cheese (4 pieces) with assortment of chutneys</i>	12,00

Für ein weiteres Gedeck erlauben wir uns EUR 8,50 zu berechnen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.  
*We charge EUR 8.50 for another place setting.  
Thank you for your understanding.*



# Kindermenü

<i>Kids menu</i>	EUR
Pasta mit Tomatensoße <i>Pasta with tomato sauce</i>	8,00
Hausgemachte Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Remoulade <i>Homemade fish sticks with mashed potatoes and remoulade</i>	14,00
Tranchen von der Poulardenbrust mit Pommes frites <i>Slices of poulard breast with French fries</i>	15,00
Kleines paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes <i>Small breaded calf escalope with French fries</i>	16,00
Milchreis   mit Zimt und Zucker oder Fruchtmark <i>Rice pudding with cinnamon and sugar or fruit pulp</i>	5,00
Exotische Fruchtspieße   mit Schokoladendip <i>Exotic fruit sticks with chocolate dip</i>	7,00
Vanilleeiscreme mit Früchten   <i>Vanilla ice cream with fruit</i>	8,00

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal  
nach unserer separat erhältlichen Allergikerkarte.

\* \* \*

*Please ask our service staff  
for our overview of allergens and additives.*