

Salate



Kopfsalat

9 €



Salat



Beilagensalat

10

Nachtsch



Rosa Lammrücken

24
€



Eiscreme Sorbet



SCHOKOLADEN Panna Cotta

Nachspeisen



Crème brûlée

19
5 €



Oeufs a La Neige

8 €



Mousse au Chocolat Valrhona

9 €



Fromages du moment

11
€



Ile Flottante



Baba au rhum



Italien

10

Alkoholfreie Getränke



Badoit



Evian



Apfelschorle



Bitter Lemon



Tonswasser



Apfelsaft

10



Kaffee

3 €



Wasser

Alkoholische Getränke



König Pilsener



Radfahrer



Benediktiner Weißbier



Aperol Spritz



Pernod



Bier

Vorspeisen



Steak Tartare

19
€



CEVICHE VOM LACHS

Suppen



Lettuce soup

Pasta



Nudeln Rindfleisch

10



Spaghetti mit Sardinen

7



Lachs

10

Pizza



Französische Pizza



Pizza mit Fleisch



Pizza Normal

Le Insalate



Arugula

8

Vegetarisch



Bohnen

Beilagen



Pommes



Kartoffeln

Salat



Salat mit Pekannüssen

9

Sandwich, Bagels, Burger



Spiegelei

Fischgerichte



Fischkroketten

7

Meeresfrüchte



Meeresfrüchte

Schnitzel



Wiener Schnitzel

10
26
€

Lamm



Lamm

9

Heissgetränke



Milchkaffee

4
€

Hauptgang



Hirschrücken

Vegetarische Gerichte



Gemüse

Banchan



Seiten

Baguettes



Eier-Baguette

Grillgerichte



Chateaubriand

Fisch



Lachs

2

Fleisch



Steakhouse

Steaks



Steak frites

9
17
€



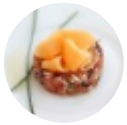
DRY AGED ROASTBEEF

Starters



Tartar de Saumon

14
€



Tartar

2

Getränke



Cola



Orangina



Orangensaft

10

Biere



König Pilsener alk.frei



Bruch Zwickel

Beef



Fleischliebhaber

Hauptspeise



Rosa gebratenes Rindersteak

Schweinefleisch



Schweinefleisch

Fleisch - Schweinesteak



Steak

9

FrISChe Salate



Rote Bete Carpaccio

Vom Grill – Ab 18 Uhr



Dry Aged Entrecôte

German Special



Bratkartoffeln

10

Griechische Küche



Filet

Warme Getränke



Doppelter Espresso

5
€

Pizza Ø 24cm



Artischocke

13
€

Flat Angebote



Angebot

4

Rum



4cl Ron Zacapa 23

10
€



4cl Saint Aubin Isle de France , History Collection, Cuvée Spéciale

9
€

Aperitif



Hausaperitif



Campari Soda Orange

La Blanca-Steaks



Entrecote

1

Knuspriger Fisch



Gegrillter Lachs

15
€

Aperitivo - Aperitifs



Kir Royal

Snails



Eskargots

11
€

Heiße Getränke



Tee

3
€

Whiskey



4cl Lagavulin – 16 Jahre

12
€



4cl Glenmorangie

10
€



4cl Jack Daniels

6
€

Yaki Udon - Udon Nudeln



Roastbeef

Pizzen á 28 cm



Steakhaus

Aperitifs



Sherry dry, medium



Gin Tonic BOMBAY SAPPHIRE

Bebidas



Bier,

Bakery



Bar

Coffee



Espresso

10
3 €



Cappuccino

9
4 €

weiss



2018 Gutsriesling Klosterberg, Markus Molitor/Mosel, Mosel



2018 Grauburgunder, Petgen, Mosel



2018 Pinot blanc d'Alsace, D.Ermel Elsass



2018 Chablis, Dom. G. Picq, Burgund

ROT



2016 Cotes du Rhone, E. Guigal, Rhone



2017 Losada Bierzo DO Finca Losada, Spanien

Alkoholfrei



GEROLSTEINER SPRUDEL NATURELL

DIGESTIF



Ricard

Italien



2019 Lugana Santa Christina, Zenato, Venetien



2019 Weissburgunder Schulthauer, St. M. Eppan, Südtirol



2019 Roero Arneis DOCG B. Giacosa, Piemont



2018 Primitivo Quota 29 IGP Salento, Apulien



2015 Barolo Castellero, Vigna Pressenda, Piemont



2017 Rosso di Montalcino, Vasco Sassetti, Toscana



2017 Insoglio, Tenuta di Biserno, Toscana



2016 Vino Nobile de Montepulciano DOCG Avignonesi, Toscana



2015 Brunello di Montalcino, Vasco Sassetti, Toscana



2013 Sassicaia, Bolgheri, Toscana

Deutschland



2019 Saar Riesling, Van Volxem/Wiltingen, Saar



2017 Scharzhofberger Riesling gr. Gewächs, Van Volxem/Wiltingen, Saar



2019 Sauvignon blanc, Weingut Knipser, Pfalz



2019 Hensel Gretel WB/GrB Hensel Schneider, Pfalz



2017 Weissburgunder, Weingut Knipser, Pfalz



2017 Riesling trocken, Weingut Dönnhof, Nahe



2016 Riesl. Spätlese Trittenheimer Apotheke Josef Eifel Mosel



2017 Chardonnay Karthäuser, Weingut Fürst, Franken



2018 Weissburgunder Steinfelsen Weingut Koch, Baden



2017 Grauburgunder, Weingut Dr. Heger, Baden



2019 Clarette, Weingut Knipser, Pfalz



2017 Aufwind Cuvée, Weingut Hensel, Pfalz



2016 Blauer Spätburgunder, Weingut Knipser, Pfalz



2014 Kalkmergel Spätburgunder tr. Weingut Knipser, Pfalz



2018 Cuvee X Weingut Knipser Pfalz

Frankreich



2019 Pinot Blanc d`Alsace, D. Ermel, Elsass



2018 Pouilly Fume Tradition Serge Dagueneau Filles, Loire



2018 Sancerre Flores Dom. Vincent Pinard, Loire



2018 Montagny Truffieres, Dom. Lorenzon, Burgund



2018 Chablis, Gilbert Picq ses Fils, Burgund



2018 Chablis Sechet 1er Cru, Dom. Vincent Dauvissat, Burgund



2018 Chassagne-Montrachet, Dom. Colin-Morey, Burgund



2017 Meuseult Tessons, M. Boazereau, Burgund



2013 Puligny-Montrachet Les Comb. 1er Cru L. Carillon, Burgund



2019 Magali CdP Dom. St. André, de Figuière, Provence



2019 Marchandise CdP Dom. de Marchandise, Provence



2017 Sancerre rosé, Dom. Vincent Pinard, Loire



2017 Fleurie Clos de la Roilette Dom. A. Coudert, Beaujolais



2015 Chateau La Croix Meunier, Saint-Emilion, Bordeaux



2008 Chateau Charmail, Haut-Medox, Bordeaux



2016 Chateau lafleur du Roy Pomerol, Bordeaux



2017 St. Aubin 1er Cru Les Pitangerets Jacques Carillon, Burgund



2008 Beaune Les eponettes Dom. Louis Boillot, Burgund



2014 Santenay Vieilles Vignes P.Y. ColinMorey, Burgund



2014 Geverey-Chambertin, Sylvie Esmonin, Burgund



2006 Pommard Arvelets 1er Cru, Dom. Roblet Monnot, Burgund



2016 Côtes du Rhône AOC E. Guigal, Rhone



2016 CdR Vieilles Vignes, Dom. de Ferrand, Rhone



2016 Crozes Hermitage, E. Guigal, Rhone



2016 Ventoux Cuvée les 3 Coeurs Dom. de Pigeade, Rhone



2013 Chateau neuf du Pape, Dom. de Ferrand, Rhone



2015 St. Joseph, Dom. du Tunnel, Rhone

Kaffee



Kafe

SÜSSWEIN



2018 Gewürztraminer, D.Ermel

Gutes aus Omas Suppenküche



Ochsenschwanzsuppe

Longdrinks / Cocktails



Gin Tonic Hendrick's

Produkte aus der Nachbarschaft



Dry Aged Côte de Boeuf

Auftakt



HUMMERBISQUE

Hauptgerichte



LABEL ROUGE LACHS

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



Cola light, Cola Zero

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE



Cola-Bier

Hautgerichte



Safranrisotto

17
€

Kräuterliköre



2cl Chartreuse grün, Malteser, Linie

5
€



2cl Généri d'Armoises

6
€



2cl Fernet

5
€



2cl Limoncello

5
€

3 Gänge



Kalbskrone mit Morchelrahm

2 Gänge



Roastbeef vom argentinischen Weiderind

Steak Liebeleien



Bio Rinderfilet

FISCHGERICHTE



SCHOTTISCHER WIDLACHS

28
€

Henny's Menü II



Geschmorte Kalbsbäckchen

25
€

MENU DU MOIS



Maracuja Crème brûlée

CRÉMANT / CHAMPAGNER



Crémant d'Alsace, D. Ermel, weiß



Crémant d'Alsace, D. Ermel, rosé



Champ. Drappier Brut



Champ. Drappier rose



Champ. Ruinart Brut rose



2006 Dom Perignon Jahrgangschampagner

SPANIEN / PORTUGAL



2017 Losada Bierzo DO Finca Losada, Bierzo



2015 Perelada 5 Fincas Reserva, Castillo Perelada, Emporda



2016 Rioja Muga Reserva, Bodegas Muga, Rioja



2017 PSI Ribera del Duero DO Peter Sissek, Duero



2010 Cims de Porrera Priorat DOC J. Luis Péres, Priorat



2016 Flor de Pingus, Ribera del Duero, Dominio de Pingus

Tresterbrände



2cl -Marc d´Alsace, Destillerie Bertrant

6
€



2cl Gaja Grappa di Magari, Angelo Gaja

9
€



2cl Grappa la Mia Amarona, Marzadro

6
€

Bitter´s



4cl Ramazotti, Aversa

5
€



4cl Cynar

5
€

Calvados Paxs d'Auge



2cl Pere Magloire, V.S.O.P.

6
€

Nicht kategorisiert



ROSA KALBSTAFELSPITZ



2018 Magali CdP, Dom St. André de Figuière, Provence



2cl Château de Montifaud, V.S.O.P – mindestens 8 Jahre gereift

6
€



2cl Léopold Gourmel, Age du Fruit , X.O.

12
€



Soupe À L'Oignon

9
€



Crème brûlée von der Passionsfrucht

8
€



Gambas



Austern fine de claire n° 2

21
€



Ristretto

3
€



Brände von Dirker

8
€



Fruchtbrände

6
€



Rosen und Rosen

14
€



Hauptkurs



Coupe Colonel

6
€



Desserts



Gemüse



Nachspeise



KIR BLANC



Alkoholfreier Aperitif



Gin Tonic Ferdinand's



Foie Gras

21
€