



ROOTS & CUTS – HIGH PRESSURE GENUSS-SPRAY

(Limitierte Auflage – Geschmacksexplosion inklusive)

Inhalt:

200 ml dry-aged Beef vom Feinsten

150 ml kompromissloses vegetarisches Soulfood

100 ml flüssige Eleganz: exzellente Weine und Signature-Drinks

Eine Prise Chaos, zwei Prisen Leidenschaft

Für Veganer geeignet – für Fleischliebhaber gemacht

Anwendung:

Vor dem Verzehr gut schütteln – oder direkt einen Tisch reservieren.

Sparsam dosieren! Keine Chance. Hier wird gegessen, nicht gezählt.

Ideal bei akutem Genussbedarf, Foodie-Treffen oder wenn der Kühlschrank zu leer und das Leben zu kurz ist.

Nebenwirkungen:

Plötzliche Geschmacksexplosionen

Anhaltende Glücksgefühle





Schön, dass du da bist !

Mach's dir gemütlich, lass den Tag hinter dir und genieß den Moment.
Du bist bei uns zu Gast und wir freuen uns sehr, dich verwöhnen zu dürfen.

Wir sind ein junges, leidenschaftliches Team mit dem Anspruch, dir mehr zu bieten als „nur“ ein gutes Essen.
Für uns zählt das Gesamtgefühl: entspannte Atmosphäre, ehrliche Gastfreundschaft und natürlich besondere
Gerichte, die dich geschmacklich überraschen dürfen.

Unsere Idee

Gutes Essen darf besonders sein aber nicht abgehoben.
Wir wollen den Zauber der gehobenen Küche spürbar machen, ohne dabei die Bodenhaftung zu verlieren. Denn
für uns bedeutet Genuss: teilen, zusammenkommen, miteinander erleben ganz gleich, ob du lieber vegetarisch
isst oder ein Fan von feinem Fleisch bist.

Deshalb kombinieren wir regionale Frische mit ausgesuchten Zutaten aus aller Welt. Qualität ist für uns kein
Extra, sondern selbstverständlich – genauso wie ein respektvoller Umgang mit allem, was auf den Teller kommt.
Nur wer mit Leidenschaft und Bewusstsein kocht, kann etwas Echtes servieren.

„ESSE MIT LIEBE, TRINKEN MIT GENUSS“

Schön, dass du diesen Abend bei uns verbringst, fühl dich ganz wie bei Freunden... nur mit besserer Küche

aperitifs

Pflaumen Spritz

10€

Gin Basil Smash

10€

Martini Vibrante Wild Berry

8€

vorspeisen

Beef Tatar | Senfcreme | Röstbrot | Kräutersalat

14€

Rote-Bete-Carpaccio | Ziegenkäse | Birne | Walnüsse

12 €

Lachs Geräuchert | Rotkohlsalat | Preiselbeeren | Römersalat

14 €

Tempura Austernpilze | Cajunmayo

10 €

Garnelen in Öl | Knoblauch | Paprika | Tomate | Petersilie

12 €

hauptgänge

Großer gemischter Salat | Kürbiskerne | Croûtons | Gartenkresse

18€

Wahlweise mit:

Ziegenkäse im Brik-Teig | Honig & Rosmarin

23€

Gebratener Lachs

26 €

Chicken Fingers

26€

Schwarzwurzel-Risotto | Quinoa | Parmesanschaum | Grünkohl

20€

mit gebratenem Lachs

26€

Ricotta Parmesan Ravioli | Buchenpilze | Lauch | Knusper

22€

Grünkohlstrudel | Gerösteter Sellerie | Karotten | Schnittlauch Buerre Blanc

24€

Gebackene Süßkartoffel | Feta | Avocado | Paprika | Beilagensalat

22 €

Wiener Schnitzel | Bratkartoffeln | Beilagensalat | Preiselbeeren | Zitrone

28€

Geschmorte Ochsenbacke | Gerösteter Sellerie | Karotte | Knusper | Schnittlauch

29€

steaks

Alle Steaks inklusive Pommes oder Süßkartoffelpommes & Beilagensalat

Rinderfilet 200g | 300g

34€ | 42€

Roastbeef 200g | 300g

28€ | 36€

Entrecote 300g | 500g

33€ | 42€

Flanksteak 250g | 500g

28€ | 42€

Hüftsteak 200g | 300g

24€ | 32€

Wähle deine Sauce zum Steak

Kräuterbutter | Black Garlic Jus | Chimi Churri | Béarnaise

Mache dein Steak zum Surf'n'Turf

3 Garnelen

9€

dessert

Schokoladenkuchen | Vanille-Mandel-Crumble | Kalamansisorbet

9€

Sticky Reis Brûlée | Mango | Kokosnuss

8 €

Apfelcrumble | Vanilleeis

8€

aperitifs

alkoholisch

Pflaumen Spritz	Glas	10,00€
Sasse Winterzwetschge Likör, Sekt		
Gin Tonic Tanqueray	Glas	9,00€
Tanqueray Gin, Tonic Water, Zitrone		
Gin Tonic Skin Gin	Glas	10,00€
Skin Gin, Tonic Water, Rosmarin, Orange		
Limoncello Tonic	Glas	8,50€
Limoncello, Tonic Water, Zitrone		
Aperol Spritz	Glas	8,50€
Aperol, Sekt, Wasser, Orange		
Lillet Wild Berry	Glas	8,50€
Lillet, Wild Berry, Beeren, Minze		
Gin Basil Smash	Glas	10,00€
Tanqueray Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Basilikum, Tonic, Limette		
Cremant de Loire	0,1l	6,00€
Schloss Eden Sekt	0,1l	5,00€
Martini dry	5cl	5,50€
Martini bianco	5cl	5,50€
Sherry	5cl	5,50€

alkoholfrei

Martini Vibrante Wild Berry	Glas	8,00€
Martini Vibrante, Wild Berry, Beeren, Minze		

Bella Spritz	Glas	8,00€
Bella Spritz, alkoholfreier Sekt, Wasser, Orange		
Ipanema	Glas	8,00€
Ginger Ale, Maracujasaft, Limetten, Rohrzucker		

ohne schuss

Westfalenborn Classic/Naturell	0,25l	3,00€
Westfalenborn Classic/Naturell	0,75l	6,50€
Fritz Kola	0,33l	3,50€
Fritz Kola super zero	0,33l	3,50€
Fritz Limo Orange	0,33l	3,50€
Fritz MischMasch	0,33l	3,50€
Fritz Limo Zitrone	0,33l	3,50€
Fritz Limo Ingwer Limette	0,33l	3,50€
Van Nahmen Saft	0,2l	4,00€
Van Nahmen Saftschorle	0,3l	3,50€
Thomas Henry Ginger Ale	0,2l	3,50€
Thomas Henry Tonic Water	0,2l	3,50€
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2l	3,50€
Thomas Henry Pink Grapefruit	0,2l	3,50€



Dortmunder Kronen vom Fass	0,3l	3,80€
	0,5l	5,50€
Hövels vom Fass	0,3l	3,80€
Bergmann Export vom Fass	0,3l	4,10€
Pottländer	0,3l	3,80€
Bergmann Frühschicht (alkoholfrei)	0,33l	3,80€
Allgäuer Büble Edelweissbier	0,5l	5,00€
Allgäuer Büble Edelweissbier alkoholfrei	0,5l	5,00€



Americano	Tasse	3,80€
Espresso	Tasse	3,00€
Espresso Macchiato	Tasse	3,20€
Doppelter Espresso	Tasse	3,50€
Doppelter Espresso Macchiato	Tasse	3,80€
Cappuccino	Tasse	4,10€
Latte Macchiato	Tasse	4,80€
Milchkaffee	Tasse	4,80€
Tee	Tasse	4,00€
Heiße Schokolade	Tasse	3,00€

spirituosen

Sasse Williams Birne Edelbrand	2cl	5,00€
Sasse Münsterländer Himbeergeist	2cl	5,00€
Sasse Milde Marille	2cl	5,00€
Sasse Naturlikör Sechser	2cl	4,00€
Sasse Kakao mit Nuss Edellikör	2cl	4,00€
Prinz Alte Haselnuss	2cl	5,00€
Sasse Münsterländer Lagerkorn	2cl	4,00€
Sasse Atlantik Finish (6Jahre gereift)	2cl	6,00€
Sasse Cigar Special	2cl	5,00€
Linie Aquavit	2cl	4,50€
Molinari Sambuca	2cl	3,50€
Marzadro Grappe Le Diciotto Lune	2cl	5,00€
Ramazotti	2cl	3,50€
	4cl	6,00€
Jägermeister	2cl	3,50€
	4cl	6,00€
Papidoux Calvados	2cl	4,00€
Glenfiddich Whisky	4cl	6,00€
Baileys	4cl	5,00€
Hennessy Cognac	2cl	6,00€
Pernod	2cl	3,50€
Gagliano Limoncello	2cl	3,50€
Amaretto	2cl	3,50€

offene weine

2024 QbA Grauburgunder BIO, trocken Weingut Andres, Pfalz	0,2l	7,00€
2024 QbA Sauvignon Blanc BIO, trocken Weingut Peth Wetz, Rheinhessen	0,2l	7,00€
2023 QbA Leo Chardonnay, feinherb Weinhaus am Wißberg, Rheinhessen	0,2l	7,00€
2024 QbA Einblick No.1 Riesling, halbtrocken Weingut Köwerich, Mosel	0,2l	7,00€
Weißeinschorle	0,2l	6,00€
2023 Weggefährten Rose, feinherb Weingut Hammel & Cie., Pfalz	0,2l	7,00€
2023 IGT Il Mio Primitivo, trocken Callezione Il Mio, Apulien	0,2l	8,00€
2022 QbA Blauer Spätburgunder, trocken Weingut Ziereisen, Baden	0,2l	8,00€

schaumweine

AOC Crémant de Loire, trocken Chenin Blanc, Chardonnay Bouvet-Ladubay, Loire	0,1l	6,00€
	0,75l	40,00€
Schloss Eden Sekt, trocken	0,1l	5,00€
	0,75l	30,00€

flaschenweine

weiss

2024 QbA Grauburgunder BIO, trocken Weingut Andres, Pfalz Lebendiger Allrounder mit gut eingebundener Säure, mineralischer Frische & Noten von reifen Birnen und Äpfeln	0,75l	22,00€
2024 VDP Weißburgunder & Chardonnay, trocken Weingut Knipser, Pfalz Saftig und vollmundig mit Noten von Zitrus, Äpfeln & Aprikosen gepaart mit einem dezenten Hauch von Mandeln	0,75l	35,00€
2024 QbA Herz aus Gold, trocken Blanc de Noir Spätburgunder Weingut Hammel & Cie., Pfalz Harmonisch milde Art gepaart mit saftig erfrischendem Wohlgeschmack von roten Beerenfrüchten	0,75l	25,00€
2024 QbA Sauvignon Blanc BIO, trocken Weingut Peth Wetz, Rheinhessen Leicht süß und fruchtig zugleich mit Aromen von Stachelbeere, Pfirsich & schwarze Johannisbeere	0,75l	24,00€
2023 QbA Chardonnay, feinherb Weinhaus am Wißberg, Rheinhessen Frischer saftiger Chardonnay mit leichten Zitrusnoten	0,75l	27,00€
2024 QbA Einblick No.1 Riesling, halbtrocken Weingut Köwerich, Mosel Typische mineralisch Note der Mosel gepaart mit Aromen von Pfirsich, Apfel & Zitrus – eine perfekte Balance zwischen Fruchtsüße und animierender Säure	0,75l	22,00€
2023 QbA Fine Riesling, feinherb Weingut Gut Hermannsberg, Nahe Harmonische Säure gepaart mit dezentter exotischer Fruchtsüße von Ananas, Papaya, Mango und roten Äpfeln	0,75l	32,00€
2024 DOC I Frati Lugana, trocken Ca dei Frati, Lombardei Frisch & gradlinig mit großer Finesse und eleganten Noten von weißen Balsamico-Blüten, Aprikose, Apfel, Zitrone und Mandeln	0,75l	38,00

alkoholfrei

Sauvignon Blanc 0,0 0,75l 23,00€
Divin NoLow, Loire

rose

2023 Weggefährten Rose, feinherb 0,75l 22,00€
Dornfelder, Spätburgunder
Weingut Hammel & Cie., Pfalz
Harmonisch milde Art gepaart mit saftig erfrischendem Wohlgeschmack von roten
Beerenfrüchten

2024 Rosa dei Frati, trocken 0,75l 38,00€
Groppello, Sangiovese, Barbera, Marzemino
Ca dei Frati, Lombardei
Frischer Duft nach Weißdorn, grünem Apfel, Mandel und Wildkirsche.
Am Gaumen vollmundig, feinwürzig und zeigt Aromen zarter Beeren

rot

2022 QbA Blauer Spätburgunder, trocken 0,75l 31,00€
Weingut Ziereisen, Baden
Rassig und elegant mit aromatisch würzigen
Noten von Kirsche, dunklen Beeren & Minze

2022 QbA Black Print, trocken 0,75l 38,00€
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Syrah, Blaufränkisch
Weingut Markus Schneider, Pfalz
Körperreicher und opulenter Rotwein mit Aromen von
dunklen Beeren, Kirsche, Gewürze, Kräuter & ein Hauch von Tabak

2023 IGT Il Mio Primitivo, trocken 0,75l 27,00€
Callezione Il Mio, Apulien
Dezent trocken mit einer sanften Restsüße und
fruchtigen Noten von frühreifen Trauben & dunklen Kirschen.

2020 DOCG Amarone della Valpolicella, trocken 0,75l 55,00€
Corvina, Rondinella, Molinara
Casa Defra, Venetien
Kräftig, fruchtig & würzig zugleich mit intensiven und
komplexen Aromen von Kirschen, Zwetschgen und dezenter Vanille

2023 AOP Shyrus Cotes du Rhone BIO, trocken 0,75l 32,00€

Domaine Fond Croze, Rhone-Tal

Am Gaumen eine anregende Säure mit einer guten Tanninstruktur.

Aromen von schwarzen Früchten gepaart mit Röstaromen aus den Holzfässern, geben dem Wein einen ausgewogenen und langen Abgang

2021 VdT Tempranillo Whisba, trocken 0,75l 65,00€

Bodega Rodríguez & Sanzo, Castilla y León

Vielschichtige Aromen von dunklen Beeren, Schokolade

& eleganten Whisky-Noten durch die 18 Monatige Lagerung