





## **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

Garnelen in Öl | Paprika | Knoblauch | Petersilie

16€

Geschmorter Spitzkohl | Erdnuss | Isotpflefferjoguhrt | Crunch

12€

Fleischkrokette | Senfcreme | Topinambur | Essigzwiebeln

6 €

Taco | Lachs | Zwiebelbuttermilch Espuma | Grapefruit | Furikake

16 €

Ramen Vegetarisch | Kraut & Rüben | Eierstich | Koriander

14 €



## **Alle Steaks inklusive Pommes oder Süßkartoffelpommes & Beilagensalat**

**Ojo de Agua** steht für argentinisches Premium-Rindfleisch aus nachhaltiger Weidehaltung in der Pampa. Hinter dem Projekt steht **Dieter Meier** gemeinsam mit erfahrenen Gauchos und Landwirten, die Black-Angus und Hereford-Rinder frei, stressfrei und ohne Hormone oder Antibiotika aufziehen. Das Ergebnis ist **zartes, saftiges Fleisch** mit vollem Geschmack, rückverfolgbar vom Hof bis auf den Teller.

### **Argentinisches Rinderfilet 200g | 300g**

40€ | 52€

### **Argentinisches Hüftsteak 200g | 300g**

28€ | 38€

**Jack's Creek** ist eine familiengeführte Farm in New South Wales, Australien, die für ihr mehrfach ausgezeichnetes Premium-Rindfleisch bekannt ist. Die Warmoll-Familie züchtet Wagyu und Black-Angus-Rinder mit höchstem Anspruch an Tierwohl, Fütterung und Marmorierung. Das Ergebnis sind **außergewöhnlich zarte, saftige Steaks**, die weltweit in Spitzenrestaurants geschätzt werden.

### **Australisches Roastbeef 250g | 350g**

36€ | 46€

### **Australisches Entrecote 300g | 500g**

45€ | 59€

### **Australisches Flanksteak 250g | 500g**

34€ | 44€

**Wähle deine Sauce zum Steak**

**Kräuterbutter | Black Garlic Jus | Chimi Churri | Béarnaise**

**Mach dein Steak zu einem Surf'n'Turf**

### **3 Garnelen**

6€

# hauptgänge

Rotebeete Risotto | Ziegenkäse | Walnuss | Birne  
22€

Frittierter Knödel | Cacio e Pepe Pilzragout | Eigelbcreme | Zitrone  
26€

Fermentierter Sellerie | Schwarzwurzel | Spitzkohl | Trüffelschaum | Schnittlauch  
28€

Loaded Fries | Feta | Süßkartoffel | Apfelsejasauce | Avocado  
22 €

Wiener Schnitzel | Bratkartoffeln | Beilagensalat | Preiselbeeren | Zitrone  
28€

Geschmarter Bizeps vom Rind | Schwarzwurzel | Spitzkohl | Cashew | Trüffeljus  
32€

# dessert

Schokoladenkuchen | Vanille-Mandel-Crumble | Kalamansisorbet  
10€

Panna Cotta | Nougat | Passionsfrucht  
9 €

Crema Catalana  
8€



## 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€

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt  
Bei Unverträglichkeiten und Allergien Fragen sie Gerne unser Servicepersonal die ihnen eine Liste bereithält

# 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€

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt

Bei Unverträglichkeiten und Allergien Fragen Sie Gerne unser Servicepersonal die Ihnen eine Liste bereithält

# 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 <b>Weingut Andres, Pfalz</b> Lebendiger Allrounder mit gut eingebundener Säure, mineralischer Frische & Noten von reifen Birnen und Äpfeln	0,75l	22,00€
2024 VDP Weißburgunder & Chardonnay, trocken <b>Weingut Knipser, Pfalz</b> 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 <b>Blanc de Noir Spätburgunder</b> <b>Weingut Hammel &amp; Cie., Pfalz</b> Harmonisch milde Art gepaart mit saftig erfrischendem Wohlgeschmack von roten Beerenfrüchten	0,75l	25,00€
2024 QbA Sauvignon Blanc BIO, trocken <b>Weingut Peth Wetz, Rheinhessen</b> Leicht süß und fruchtig zugleich mit Aromen von Stachelbeere, Pfirsich & schwarze Johannisbeere	0,75l	24,00€
2023 QbA Chardonnay, feinherb <b>Weinhaus am Wißberg, Rheinhessen</b> Frischer saftiger Chardonnay mit leichten Zitrusnoten	0,75l	27,00€
2024 QbA Einblick No.1 Riesling, halbtrocken <b>Weingut Köwerich, Mosel</b> 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 <b>Weingut Gut Hermannsberg, Nahe</b> Harmonische Säure gepaart mit dezentter exotischer Fruchtsüße von Ananas, Papaya, Mango und roten Äpfeln	0,75l	32,00€
2024 DOC I Frati Lugana, trocken <b>Ca dei Frati, Lombardei</b> 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 1,00l 36,00€  
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