



ROOTS & CUTS – HIGH PRESSURE GENUSS-SPRAY
(Limitierte Auflage – Geschmacksexplosion inklusive)

Inhalt:
200 ml dry-aged Beef vom Feinsten
150 ml kompromisslos gutes vegetarisches Soufflé
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 Gussbedarf, 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, TRINKE 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€

Pink Tonic

8€

vorspeisen

Beef Tatar | Senfcreme | Röstbrot | Wildkräuter

12€

Vegane Foie Gras | Brioche | Birne | Portwein

18 €

Lachs Geräuchert | Saures Gemüse | Schmand | Schnittlauch | Römersalat

14 €

Tempura Austernpilze | Schwarzer Knoblauch | Furikake

10 €

Ingwer-Karotten-Kokos-Suppe | Lauchöl | Croutons

7 €

hauptgänge

Dorade im Ganzen vom Grill | Rosmarin Kartoffeln | Beilagensalat

28€

Schwarzwurzel-Risotto | Quinoa | Parmesanschaum | Rote Beete Speck

20€

mit Lachs

26€

Kürbis Raviolo | Gorgonzola | Portweinfeige | Walnuss

22€

Rote Beete Pappardelle | Möhren | Birne | Mangold | Ingwer

18€

Wiener Schnitzel | Bratkartoffeln | Beilagensalat | Preiselbeeren | Zitrone

28€

dessert

Schokoladenkuchen | Vanille-Mandel-Crumble | Kalamansisorbet

9€

Sticky Reis Brûlée | Mango | Kokonuss

8 €

Apfelcrumble | Vanilleeis

8€

steaks

Wähle je eine Beilage Sattmacher|Gesundes|Saucen

Rinderfilet 200g | 300g

34€ | 42€

Roastbeef 200g | 300g

28€ | 36€

Entrecote 300g | 500g

33€ | 42€

Flanksteak 250g | 500g

28€ | 42€

Denver Cut 200g | 300g

28€ | 36€

Hüftsteak 200g | 300g

24€ | 32€

Vegas Cut 200g | 300g

24€ | 32€

sides

sattmacher

Pommes

Süßkartoffelpommes

Bratkartoffeln

Rosmarinkartoffel

gesundes

Beilagensalat

Estragon Möhren

Speckbohnen

Glasiertes Gemüse

saucen

Kräuterbutter

Chimi Churi

Black Garlic Jus

Bernaise



alkoholisch

Pflaumen Spritz Sasse Winterzwetschge Likör, Sekt	Glas	10,00€
Gin Tonic Tanqueray Tanqueray Gin, Tonic Water, Zitrone	Glas	9,00€
Gin Tonic Skin Gin Skin Gin, Tonic Water, Rosmarin, Orange	Glas	10,00€
Limoncello Tonic Limoncello, Tonic Water, Zitrone	Glas	8,50€
Aperol Spritz Aperol, Sekt, Wasser, Orange	Glas	8,50€
Lillet Wild Berry Lillet, Wild Berry, Berren, Minze	Glas	8,50€
Gin Basil Smash Tanqueray Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Basilikum, Tonic, Limette	Glas	10,00€
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 Martini Vibrante, Wild Berry, Beeren, Minze	Glas	8,00€
Bella Spritz Bella Spritz, alkoholfreier Sekt, Wasser, Orange	Glas	8,00€
Ipanema Ginger Ale, Maracujasaft, Limetten, Rohrzucker	Glas	8,00€
Pink Tonic Grapefruitsaft, Tonic Water, Orange	Glas	8,00€

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 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€
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	0,1l	6,00€
Chenin Blanc, Chardonnay Bouvet-Ladubay, Loire	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 erfrischemdem Wohlgeschmack von roten Beerenfrüchten	0,2l	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 dezenter 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 Divin NoLow, Loire	0,75l	23,00€
---	-------	--------

rose

2023 Weggefährten Rose, feinherb Dornfelder, Spätburgunder Weingut Hammel & Cie., Pfalz Harmonisch milde Art gepaart mit saftig erfrischendem Wohlgeschmack von roten Beerenfrüchten	0,2l	22,00€
2024 Rosa dei Frati, trocken 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	0,2l	38,00€

rot

2022 QbA Blauer Spätburgunder, trocken Weingut Ziereisen, Baden Rassig und elegant mit aromatisch würzigen Noten von Kirsche, dunklen Beeren & Minze	0,75l	31,00€
2022 QbA Black Print, trocken 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	0,75l	38,00€
2023 IGT Il Mio Primitivo, trocken Callezione Il Mio, Apulien Dezent trocken mit einer sanften Restsüße und fruchtigen Noten von frühreifen Trauben & dunklen Kirschen.	0,75l	27,00€
2020 DOCG Amarone della Valpolicella, trocken Corvina, Rondinella, Molinara Casa Defra, Venetien Kräftig, fruchtig & würzig zugleich mit intensiven und komplexen Aromen von Kirschen, Zwetschgen und dezenter Vanille	0,75l	55,00€

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 VdIT 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		