



Corbeilles à pains

Variation von Brot
mit eingelegtem Gemüse & Butter
Variation of Bread
with pickled Vegetables & Butter
6.50 €

Petite Assiette

Kleine Teller / Small Plates

Kartoffelsalat | Zitrone | Oliven | Joghurt 
Potato Salad | Lemon | Olives | Yogurt
13 €

Erbsen-Spargelsuppe | Rhabarber 
Peas-Asparagus Soup | Rhubarb
14 €

Rote Beete Lachs | Rettich | Kaffee
Beetroot Salmon | Radish | Coffee
18 €

Boudin Blanc | Zwiebel-Speck Marmelade | Vin Jaune
Boudin Blanc | Onion-Bacon Jam | Vin Jaune
18 €

Burgunder Schnecken | Kartoffelpüree | Pinienkerne
Burgundy Snails | Mashed Potatoes | Pine Nuts
18 €

Französische Zwiebelsuppe | Brioche | Comté
French Onion Soup | Brioche | Comté
16 €

Lammbauch | Frühlingsgemüse | Lammjus Vinaigrette
Lamb belly | Spring Vegetables | Lamb jus Vinaigrette
16 €

Le Menu digital



 Vegan



Délice classica

Beef Tatar | Sardellenmayonnaise
Essiggurken Chutney
*Beef Tatar | Anchovies Mayonnaise
Pickled Cucumber Chutney*
24 €

Rinderfilet vom Charolais oder Flanksteak
Sauce Béarnaise | Pommes Frites | Gegrilltes Gemüse
*Beef Tenderloin from Charolais or Flanksteak
Sauce Béarnaise | French Fries | Grilled Vegetables*
48 €

Assiette Moyenne

Mittlerer Teller / Medium Plates

Caesar Salat | Parmesan | Croûtons
Kikok Huhn oder Garnelen
*Caesar Salad | Parmesan | Croûtons
Kikok Chicken Breast or Shrimps*
18 € / 28 €

Kartoffelnocken | Frühlingskräuter | Mangold 
Potato Gnocchi | Spring Herbs | Chard
20 €

Spinatknödel | Pilzsud | Liebstöckel 
Spinach Dumpling | Mushroom Broth | Lovage
20 €

Steinbutt | Kaviar | Spargel | Kartoffelchips
Turbot | Caviar | Asparagus | Potato Crisps
38 €

Fischsuppe Délice | Garnele | Pulpo | Crostini
Fish Soup Délice | Prawn | Pulpo | Crostini
26 €

Makrele | Paprika | Merguez | Bohnen
Mackerel | Bell pepper | Merguez | Beans
26 €

Spanferkelbäckchen | Apfel | Zwiebel | Navetten
Pork cheeks | Apple | Onion | Navettes
28 €

Grande Assiette

Große Teller / Big Plates

Filet Steak au Poivre | Cognac | Pommes Dauphine
Filet Steak au Poivre | Cognac | Pommes Dauphine
48 €

Kikok Hühnerbrust | Spinat | Morchelrahm
Pommes Duchesse
*Kikok Chicken Breast | Spinach | Morel Cream
Pommes Duchesse*
38 €

Tomaten - Ricotta Ravioli | Basilikumbutter
Burrata Creme
*Tomato - Ricotta Ravioli | Basil Butter
Burrata Cream*
30 €

Délice Spécial

Bayonner Schinken | Brioche
Bayonne Ham | Brioche
20 €

Dessert

Weißer Schokoladen Crème Brûlée | Erdbeersorbet
White Chocolate Crème Brûlée | Strawberry Sherbet
14 €

Birne | Valrhona Caraibe | Rumtopfsud | Crumble 
Pear | Valrhona Caraibe | Rum pot Broth | Crumble
14 €

Fondant au Chocolate | Rhabarber Sorbet | Mascarpone
Fondant au Chocolate | Rhubarb Sherbet | Mascarpone
17 €

Französische Käseauswahl | Trauben
Feigensenf | Früchtebrot
*French Cheese Selection | Grapes
Fig Mustard | Fruit Bread*
24 €

APERITIF

CLASSIC NEGRONI 16.00 €
Campari, Antica Formula, Gin

GOLDEN GLAMOUR 17.50 €
Mango, Galliano Vanille, Champagner Brut

PORT & TONIC 16.00 €
Taylor's Ruby Port, Fevertree Tonic

VERMOUTH TONIC 15.00 €
Martini Ambrato, Fevertree Tonic

SCHAUMWEIN SPARKLING WINE

	0.75	
N.V. Paul Delaine "Crémant de Bourgogne Réserve" Saint-Bris-Le-Vineux, Bourgogne, Frankreich (France)	39.00 €	
N.V. Schloss Vaux "Nouvoux" Eltville am Rhein, Rheingau, Deutschland (Germany)	46.00 €	
N.V. Schloss Vaux "Riesling Brut" Eltville am Rhein, Rheingau, Deutschland (Germany)	48.00 €	
N.V. Schloss Vaux "Blanc de Blancs" Eltville am Rhein, Rheingau, Deutschland (Germany)	59.00 €	

CHAMPAGNER | CHAMPAGNE

0.75 1.5

PERRIER - JOUET

N.V. Grand Brut	129.00 €	
N.V. Grand Brut 3l Magnum	790.00 €	
2007 "Belle Epoque" Brut	329.00 €	
2000 "Belle Epoque" Blanc de Blancs	790.00 €	
N.V. "Blason Rose"	185.00 €	
2004 "Belle Epoque" Rose	760.00 €	

LOUIS ROEDERER, RHEIMS

N.V. Brut	135.00 €	260.00 €
2009 "Cristal" Brut	395.00 €	
2011 Brut Rose	195.00 €	

RUINART DE CHAMPAGNE, RHEIMS

N.V. "Blanc de Blancs"	175.00 €	320.00 €
N.V. Ruinart Rose	179.00 €	420.00 €

VEUVE CLICQUOT

2012 Vintage Brut	145.00 €	
2004 "La Grande Dame"	420.00 €	
2012 Vintage Rose	190.00 €	

DOM PERIGNON, RHEIMS

2008 Brut	400.00 €	
-----------	----------	--

LAURENT - PERRIER

N.V. Brut Rose	239.00 €	
----------------	----------	--

GOSSET

N.V. Rose Brut	150.00 €	
----------------	----------	--

OFFENE WEINE | WINES BY THE GLASS

CHAMPAGNER | CHAMPAGNE

0.1 0.75

PERRIER - JOUET

N.V. Grand Brut	18.00 €	129.00 €
N.V. Blason Rose	27.00 €	185.00 €

VEUVE CLICQUOT

2012 Vintage Brut	21.00 €	145.00 €
2012 Vintage Rose	27.00 €	190.00 €

WEISSWEIN | WHITE WINE

0.1 0.75

2018 Domaine Vincent Girardin "Cuvée Saint-Vincent" Bourgogne, Frankreich (France)	12.00 €	86.00 €
2020 Markus Molitor "Riesling Schiefersteil" Wehlen, Mosel, Deutschland (Germany)	8.00 €	49.00 €
2021 Mandrarossa Urta di Mare "Sauvignon Blanc" Menfi, Sizilien, Italien (Italy)	8.00 €	48.00 €
2021 Clemens Strobl "Donauschotter Grüner Veltliner" Königsbrunn, Wagram, Österreich (Austria)	9.00 €	52.00 €

ROSEWEIN | ROSE WINE

0.1 0.75

2021 Clemens Strobl "Donauschotter Rosé" Königsbrunn, Wagram, Österreich (Austria)	9.00 €	65.00 €
2020 Domaine Ott "By Ott", Côtes de Provence Clos Mireille, Frankreich (France)	9.00 €	62.00 €
2017 Michel & Laurent Thomas "Le Chant du Merle" Sancerre ASC, Frankreich (France)	9.00 €	59.00 €
2021 Château d'Esclans "Whispering Angel" Domaines Sacha Lichine, Provence, Frankreich (France)	10.00 €	98.00 €

ROTWEIN | RED WINE

0.1 0.75

2020 Château Le Gardera Bordeaux Superieur AOC Bordeaux, Frankreich (France)	8.00 €	48.00 €
2019 Franz Keller "Oberbergener Bassgeige" Spätburgunder Erste Lage, Baden, Deutschland (Germany)	9.00 €	62.00 €
2016 Marqués de Riscal "Finca Torrea", Elciego, Rioja, Spanien (Spain)	12.00 €	86.00 €
2019 Chianti Rufina Nipozzano Riserva Marchesi de Frescobaldi, Toskana, Italien (Italy)	9.00 €	58.00 €

SÜSSWEIN | DESSERT WINE

0.1 0.75

2018 Château Perrou La Baragoile Monbazillac, Dordogne-Perigod, Frankreich (France)	9.00 €	65.00 €
--	--------	---------

OFFENE WEINE | WINES BY THE GLASS BY CORAVIN

0.1 0.75

2017 Maison Marchand Tawse "Puligny-Montrachet" Puligny-Montrachet, Bourgogne, Frankreich (France)	25.00 €	175.00 €
2018 Claude Dugat Gevrey-Chambertin "La Gibryotte"  Gevrey-Chambertin, Bourgogne, Frankreich (France)	26.00 €	190.00 €

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gern über Allergene und Zusatzstoffe.
Bitte kontaktieren Sie das Team jederzeit um weitere Informationen zu erhalten.
We are delighted to inform you about allergens or additives. For further
information please do not hesitate to contact our team at any time.

Wir behalten uns kurzfristige Jahrgangsänderungen vor
We reserve short-term changes to labels and vintages



Weinempfehlungen von unserem Jr. Sommelier Sebastian
Eichenseer sind gekennzeichnet und für Weinbegleitungen
zu Ihrem Essen beraten wir Sie sehr gerne.

WEISSWEIN | WHITE WINE

DEUTSCHLAND | GERMANY

0.75

MOSEL

2021	Weingut Van Volxem "Saar Riesling", Wiltingen	48.00 €
2021	Weingut Van Volxem "Rotschiefer Riesling", Wiltingen	55.00 €
2019	Markus Molitor "Pinot Blanc Einstern", Wehlen	52.00 €

FRANKEN

2016	Castell Schlossberg Silvaner "Großes Gewächs" 	120.00 €
------	---	----------

RHEINGAU

2020	Weingut Leitz "Riesling Eins-Zwei-Dry" Rüdesheim am Rhein	42.00 €
------	--	---------

RHEINHESSEN

2017	Kühling - Gillot "Scheurebe", Qvinterra, Bodenheim	44.00 €
------	--	---------

PFALZ

2018	Dr. Bürklin-Wolf "Blanc Cuvée", Wachenheim	42.00 €
2017	Weingut Münzberg "Weißer Burgunder" "Schlangenfiff" GG, Godramstein	74.00 €

NAHE

2015	Schlossgut Diel "Dorsheim Riesling", Rummelsheim	52.00 €
------	--	---------


FRANKREICH | FRANCE

0.75

LOIRE

2020	Domaine Michel Thomas "Le Chant du Merle" Sancerre	58.00 €
2018	Château de Sancerre "Sauvignon Blanc"	64.00 €
2019	La Croix Pouilly Fumé "Saint Andelain"	98.00 €
2016	Clau de Nell "Chenin Blanc" Ambillou-Château	99.00 €
2021	Domaine de Fontenille Pouilly Fumé	68.00 €

BURGUND

2019	Château de Fuissé, Pouilly Fuissé "Tête de Cru"	82.00 €
2017	Maison Marchand Tawse "Puligny-Montrachet"  Puligny-Montrachet, Bourgogne, Frankreich (France)	175.00 €
2017	Domaine Vincent Girardin "Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot"	198.00 €

LANGEDOC ROUSSILLON

2017	Roc des Anges, L'Oca IGP, Macabeu Côtes Catalanes, Maury	98.00 €
2020	Mas Janeil "Le Petit Pas", Côtes du Roussillon	48.00 €

PROVENCE

2017	Domaines Ott Cru Classé "Clos Mireille" La Lonaie-les Maures	86.00 €
------	---	---------

JURA

2016	Domaine du Pélican, "Arbois Savagnin Ouillé" Montigny-les-Arsures	98.00 €
------	--	---------

BORDEAUX

2016	Baron Philippe de Rothschild, Baronne Charlotte, Graves AOC	48.00 €
2016	Château Ferrande Blanc Membre de l'Union des Grands Crus	84.00 €

ELSASS

2017	Domaines Schlumberger "Pinot Blanc les Princes Abbés"	48.00 €
2015	Domaines Schlumberger "Pinot Gris 1er Crus Schimberg"	80.00 €

ÖSTERREICH | AUSTRIA

0.75


STEIERMARK

2020	Weingut Wohlmuth, Gelber Muskateller	65.00 €
------	--------------------------------------	---------

BURGENLAND

2017	Weingut Kollwenz-Römerhof "Sauvignon Blanc Steinmühle", Großhöflein	95.00 €
------	--	---------

WIEN

2020	Weingut Fritz Wieninger  "Wiener Gemischter Satz Bisamberg"	71.00 €
------	---	---------

WACHAU

2017	Weingut Tegernseerhof Riesling Bergdistel Smaragd, Unterloiben	59.00 €
2020	Rudi Pichler "Gründer Veltliner Smaragd" Wörsendorf	99.00 €

WAGRAM

2016	Clemens Strobl "Rosenberg Riesling", Königsbrunn	99.00 €
2016	Clemens Strobl "Pfaffenberg Riesling", Königsbrunn	115.00 €

ITALIEN | ITALY

TRENTINO SÜDTIROL

2018	Elena Walch "Pinot Blanc", Tramin	45.00 €
2015	Pranzegg "Tonsur", Bozen	79.00 €

PIEMONTE

2021	La Rocca Gavi DOCG, Cappello	48.00 €
------	------------------------------	---------


VENETIEN

2020	Folar "Lugana"	42.00 €
2020	Selva Capuzza "Lugana"	49.00 €

FRIAUL

2018	Attems "Pinot Grigio", Friaul Julisch	45.00 €
------	---------------------------------------	---------

TOSKANA

2019	Marchesi de Frescobaldi "Pomino Bianco Riserva" 	86.00 €
2014	Monteverro "Chardonnay", Capalbio	220.00 €

UMBRIEN

2018	Amaldo Caprai "Crecante Colli Martani", Montefalco	45.00 €
------	--	---------

SARDINIEN

2021	Tenuta Sella & Mosca "Abidoru", Vermentino de Sardegna	42.00 €
------	---	---------

SIZILIEN

2014	I Vigneri "Aurora Bianco", Terre Siciliane	98.00 €
------	--	---------

NEUE WELT | NEW WORLD

USA

2020	Grand Estates - Columbia Crest Chardonnay Washington State	52.00 €
------	---	---------

ARGENTINIEN

2017	Andeluna Chardonnay Tupungato Mendoza	45.00 €
------	--	---------

SÜDAFRIKA

2021	Meerlust Chardonnay Stellenbosch, Meerlust Estate	84.00 €
------	--	---------

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gern über Allergene und Zusatzstoffe.
Bitte kontaktieren Sie das Team jederzeit um weitere Informationen zu erhalten.
We are delighted to inform you about allergens or additives. For further
information please do not hesitate to contact our team at any time.

Wir behalten uns kurzfristige Jahrgangsänderungen vor
We reserve short-term changes to labels and vintages



Weinempfehlungen von unserem Jr. Sommelier Sebastian
Eichenseer sind gekennzeichnet und für Weinbegleitungen
zu Ihrem Essen beraten wir Sie sehr gerne.

ROTWEIN | RED WINE

DEUTSCHLAND | GERMANY

0.75

RHEINHESSEN

2015 Kühling - Gillot "Spätburgunder Kreuz" GG Bodenheim 130.00 €

AHR

2015 Weingut Burggarten "Neuenahrer Frühburgunder" Bad Neuenahr-Ahrweiler 76.00 €

Württemberg

2020 Graf Neipperg "Spätburgunder" 48.00 €
2016 Graf Neipperg "S. E. Syrah" Schwaigern 169.00 €

FRANKREICH | FRANCE

0.75

BORDEAUX

2016 Château Bernateau, Saint-Emilion Grand Cru Classé 69.00 €
2017 Baron Henri Baron Philippe de Rothschild, Medoc 48.00 €
2017 Baron Nathaniel Baron Philippe de Rothschild, Pauillac 78.00 €
2016 Château Grand Village "G Acte 8", Mouillac 110.00 €
2014 Château Pontet - Canet, Pauillac 5ème Cru Classé 310.00 €
2006 Château Haut - Bailly, Grand Crus Classé Pessac Lógnan 375.00 €
2014 Château L'Évangile, Pomerol 375.00 €
2009 Château - Figeac, Premier Grand Cru Classé 630.00 €
1993 Château Lafleur, Pomerol 860.00 €
2004 Château Latour, Premier Grand Cru Classé 1.100.00 €
1998 Château Haut - Brion Cru Classé 1.500.00 €
1983 Château Palmer, Margaux 1.450.00 €
2006 Château Lafleur, Pomerol 1.650.00 €

BURGUND

2020 Bouchard Père & Fils "La Vignée - Pinot Noir" 48.00 €
2018 Domaine Marchand Tawse Pinot Noir « Bourgogne 47° N » 76.00 €
2018 Domaine Marchand Tawse, Pinot Noir Nuits-Saint-Georges 110.00 €
2018 Domaine Marchand Tawse « Gevrey-Chambertin » 125.00 €

LANGEDOC ROUSSILLON

2015 Domaine Du Clos des Fées « Côtes du Roussillon Villages Vieilles Vignes », Vingrau 89.00 €
2017 Château de LUC "Les Grands Murets", Corbières AOC 54.00 €

PROVENCE

2015 Domaine de Triennes, Sainte Auguste Nans les Pins 54.00 €
2018 Domaines Ott « Château Romassan » La Lonae - les Maures 96.00 €

LOIRE

2015 Clau de Nell « Cabernet Franc » Ambillou-Château Domaine des Roches Neuves 92.00 €
2013 Domaines des Roches Neuves "Clos de l'Echelier" Saumur Champigny 189.00 €
2019 M. Chapoutier "La Bernadine" Châteauneuf-du-Pape AOC 146,00 €

ÖSTERREICH | AUSTRIA

BURGENLAND

2017 Johann Schwarz "The Butcher" Neusiedlersee 98.00 €
2018 Weingut Gesellmann "Opus Eximium No 30", Deutschkreutz 82.00 €

WAGRAM

2015 Weinmanufaktur Clemens Strobl "Pinot Noir Hengstberg", Königsbrunn 255.00 €

SPANIEN | SPAIN

KASTILIEN - LEON

2013 Dehesa la Granja, VdT Castilla y León 45.00 €

RIOJA

2016 Artadi "Vinas de Gain", Laguardia 78.00 €
2016 Marqués de Riscal „Finca Torrea“, Elciego 86.00 €
2018 Bodega Roda "Roda Reserva" 110.00 €

ROTWEIN | RED WINE

ITALIEN | ITALY

0.75

TRENTINO SÜDTIROL

2019 Cantina Kaltern "Lareith Lagrein Riserva" 58.00 €

VENETIEN

2013 Santi "Proemio Amarone di Valpolicella Classico" 120.00 €

TOSKANA

2019 Marchesi de Frescobaldi "Campo Ai Sassi", Rosso di Montalcino 55.00 €
2016 Marchesi de Frescobaldi, Chianti Classico Tenuta Perrano DOCG 58.00 €
2020 Le Volte dell'Ornellaia 78.00 €
2015 Marchesi de Frescobaldi "Montesodi" Chianti Rufina Montesodi DOCG 110.00 €
2017 Marchesi de Frescobaldi "Castel Giocondo" Brunello di Montalcino 125.00 €
2016 Ornellaia Bolgheri Rosso Superiore DOC 369.00 €
2017 Luce "Tenuta Luce Toscana", Montalcino 245.00 €

PIEMONTE

2018 Coppo, Barolo DOCG 75.00 €
2016 Bruno Rocca, Barbaresco Coparossa 165.00 €

SIZILIEN

2018 Mandrarossa Timperosse "Petit Verdot" Menfi 52.00 €

SARDINIEN

2017 Sella & Mosca « Tanca Farra » DOC, Alghero 58.00 €

NEUE WELT | NEW WORLD

USA

2017 D.M. Hess "Zinfandel", Mendocino County Kalifornien 54.00 €

CHILE

2019 Errázuriz Estate "Max Reserva", Aconcagua Valley 56.00 €

ARGENTINIEN

2019 Andeluna Altitud "Malbec" Tupungato Mendoza 58.00 €

SÜDAFRIKA | SOUTH AFRICA

2020 Neethlingshof Estate "Pinotage", Wine of Origin Stellenbosch 64.00 €

AUSTRALIEN

2013 The Holy Trinity Grant Burge, South Australia 98.00 €

SÜSSWEIN | DESSERT WINE

2018 Château Perrou La Baragoile Monbazillac, Dordogne-Perigod, Frankreich / France 65.00 €
2014 Weingut von Othegraven, Alte Rebe, Spätlese Kanzem, Saar, Deutschland / Germany 89.00 €

BIER | BEER

Augustiner Helles 0.33 0.5 7.70 €
König Pilsner 5.10 € 7.70 €
Hopf Weißbier hell oder dunkel 7.70 €
König Pilsner - Alkoholfrei - 5.10 € 7.70 €
Hopf Weißbier - Alkoholfrei - 7.70 €

WASSER | WATER

Evian 0.75 1 12.00 €
San Pellegrino 12.00 €

LIMONADEN | SOFT DRINKS

Coca Cola | Cola Light | Cola Zero | Sprite | Fanta 0.2 0.33 0.5 5.10 €
Thomas Henry: Bitter Lemon | Ginger Ale | Tonic 5.50 €
Paulaner Spezi 6.60 €
Eistee: Zitrone oder Pfirsich 0,33 5.80€

SÄFTE | JUICES

Apfel | Orange | Maruja | Johannisbeere | Rhabarber 0.2 5.20 €

BEMERKUNGEN / REMARKS

The following products, which are also used in cocktails contain coloring and / or preserving agents: Campari, Pernod, Blue Curacao, Amaretto Disaronno, Aperol, Lillet Blanc, Martini Rosso / Bianco, different sherries, syrups, Coca Cola, Diet Coke, Coke Zero, Fanta, Orangina, Orangina blood orange, bitter lemon, ginger ale, Lime Juice, San bitter, Red Bull, different whiskeys, Frangelico, Myer's Rum, Dom Benedictine, grenadine, Bailey, Blue Curacao, Kahlua, Creme de Cacao, Drambuie, Creme de Menthe, Licor 43, Pimm's No.1, Southern Comfort Grand Marnier | The following products contain Caffeine: Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Red Bull, Kahlua, Coffee and Coffee products | The following products contain quinine: Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Thomas Henry Tonic Water, Aperol, Campari, Angostura and other Cocktailbitters (The Bitter Truth, Fee Brothers) | The following products contain sulfite: Wine and Wine products | The following products contain sapidity agents: Angostura and other Cocktailbitters (The Bitter Truth, Fee Brothers) | The following products contain antioxidant agents: Fruit Juices and Fruit Purées