

## APERITIF MIT ALKOHOL

J. Oppmann Gold Brut Sekt	Glas	4,70 €
J. Oppmann Rosé Brut Sekt	Glas	4,50 €
Aprikosen-Rosmarinsprizz	0,2l	6,70 €
Pink Ginger-Sprizz	0,2l	6,70 €
<small>Grapefruit, Limoncello, Spicy Ginger, Riesling Sekt</small>		
Gin Tonic	2cl	7,00 €
Hendrick's mit Thomas Henry Tonic Water	4cl	9,50 €
Bombay Sapphire mit Thomas Henry Tonic Water	2cl	6,00 €
	4cl	8,50 €
NOILLY PRAT AMBRÉ <small>Fruchtig, würziger leicht süßlicher Vermouth aus Frankreich</small>	5 cl	5,90 €

## BELSAZAR

### KREUZBERG TRIFFT SCHWARZWALD

Schwarzwald: der Ort, an dem Berliner Kreativität und Lebensfreude mit dem Geschmack ausgewählter, natürlicher Weine und Gewürze zu einem einzigartigen Vermouth verschmilzt. In Berlin geboren, beste Weine vom Kaiserstuhl und Markgräfler Land, raffinierte Auswahl an Kräutern und Gewürzen, veredelt mit Obstbränden von Schladerer

Vermouth dry	5 cl	5,00 €
Vermouth White	5 cl	6,50 €
Vermouth Rosé	5 cl	6,00 €

## APERITIF ALKOHOLFREI

Brombeer Russian Wild Berry-Limonade	0,2l	5,20 €
Limetten-Minzlimonade	0,2l	5,20 €
Holunderblütenlimonade	0,2l	5,20 €
Bitter Monin mit Orangensaft	0,2l	5,20 €

## WEISSWEIN / ROSE

2016 Martinsthaler Riesling halbtrocken	0,2l	7,20 €
Weingut Faust Rheingau	0,1l	3,60 €
2018 Volkacher Karthäuser Silvaner trocken	0,2l	8,80 €
Weingut Max Müller I Franken	0,1l	4,40 €
2017 Mano Bianco Rebsorten Fiano und Greco	0,2l	6,50 €
Weingut A. Mano in Solento Apulien Italien	0,1l	3,30 €

## ROTWEIN

2017 Merlot IGT	0,2l	7,00 €
Cavazza Venetien Italien	0,1l	3,50 €
2014 Spätburgunder traditionell	0,2l	8,20 €
Biowinzer Norbert Helde Kaiserstuhl Baden	0,1	4,10 €

## VORSPEISEN

Caesars salad Baby-Römersalat mit Caesar-Dressing, gebratenen Garnelen und gehobeltem Parmesan	13,50 €
Kross gebackene Austernpilze, in Panko paniert, mit Rucola und Aioli	9,00 €
Carpaccio vom Rind mit gebratenen Pfifferlingen, gerösteten Pinienkernen und geraspeltem Parmesan	15,00 €
Salat von roter Beete und Rucola mit Ziegenfrischkäse	11,50 €
Tatar vom Matjes auf Kartoffelrösti mit Schmand und kleinem Salat	12,50 €
Ziegenfrischkäse, im Brickteig gebacken, mit Pflaumen-Chutney und Rauke	10,50 €
Spiekers leckere Tapas Süßkartoffelcremesuppe Carpaccio vom Rind Ziegenfrischkäse im Brickteig, Pflaumen-Chutney, Blattsalat Garnele auf Spitzkohl in Ingwerrahm	14,50 €
Hausgebeizte Lachsforelle aus der Emsaue auf Kartoffelrösti mit Schmand und Blattsalat	12,00 €

## SUPPEN

Klare Tomatenkraftbrühe mit Quarkklößchen	6,00 €
Süßkartoffelcremesuppe mit steirischem Kernöl	6,50 €

Wenn Sie Allergien, Intoleranzen oder Unverträglichkeiten haben wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam

## PASTA / VEGETARISCH

Hausgemachte Bandnudeln mit Pfifferlingen in Rahm und Zuckerschoten	Vorspeise	13,00 €
	Hauptgang	16,00 €
Hausgemachte Gnocchi mit Blauschimmelsauce auf geschmortem Radicchio mit Walnüssen	Vorspeise	12,00 €
	Hauptgang	15,00 €

## FISCH

Filet von der Lachsforelle aus der Emsaue, auf der Haut kross gebraten, mit Meerrettichsoße, Blattspinat, roter Beete und Kartoffelpüree	22,00 €
---	---------

## HAUPTGERICHTE

Kalbsfiletspitzen in Champignonrahm mit Kartoffelrösti und kleinem Salat	21,00 €
In Rotwein geschmorte Schweinebäckchen auf cremiger Polenta und mediterranem Gemüse-Gröstl und Gewürzsoße	21,00 €
Spiekers leckere Zitronenschnitzel mit Zitronenbutter auf Rauke und mediterranem Gemüse-Gröstl mit Gnocchi	15,50 €
Lammhüfte, rosa gebraten, (Sender Weidelamm) auf Belugalinsen mit Rosmarinjus, Shiitake und Kartoffelgratin	24,00 €
Rinderfilet, rosa gebraten, neuseeländische Premium-Qualität, auf Belugalinsen mit Rotweinsoße und gerösteten Rosmarin-Pellkartoffeln	29,00 €

## DESSERT

Hausgemachtes Mango-Sorbet mit verschiedenen Beeren	5,50 €
Blaubeertörtchen mit Schoko-Haselnussboden süßem Schmand und Blaubeerspiegel	7,50 €
Dessertvariation in kleinen Gläschen Erdbeersorbet – Schokoladenküchlein – Crème Brûlée	7,00 €
Affogato al caffè: Eine Kugel Vanilleeis, im Espresso ertrunken	4,50 €
Crème Brûlée Pochierte Vanillecreme mit braunem Zucker überkrustet	7,00 €
Nougat-Parfait mit Blaubeersöße	6,50 €
Café Gourmand Crème Brûlée – Espresso – 2cl Huxelrebe Beerenauslese	8,50 €

## PORTWEIN

Royal Oporto, 10 Jahre alter Tawny Portwein aus dem Holzfass vom weltweit renommierten Portweinhaus Real Companhia Velha	5 cl	5,00 €
---	------	--------

## WEIN ZUM DESSERT

LICHTSPIEL „vum Helle“ Huxelrebe Beerenauslese, Alexander Gysler Alzey-Weinheim	5 cl	5,30 €
2015 Merler Stephansberg Riesling feinherb Spätlese	0,2l	7,00 €
Weingut Albert Kallfelz Mosel	0,1l	3,50 €

## KAFFEE

alle Kaffeegetränke sind koffeinhaltig

Kaffee Crème	2,30 €
Espresso	2,30 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Doppelter Espresso	4,30 €
Cappuccino	2,80 €
Milchkaffee	3,00 €
Latte Macchiato	3,00 €

## KINDERGERICHTE

Kinderschnitzel mit Gemüse und Pommes frites Mayonnaise und Ketchup	7,50 €
Nudeln mit Schinkenrahmsoße und Gemüse garnitur	6,50 €
Fischstäbchen mit Gemüse und Pommes frites	6,50 €
Kleiner Salat	5,50 €
Vanilleeis mit Schokoladensoße	2,70 €

### Was Sie auch wissen sollten:

**Senne Original** - die Regionalmarke der Senne - ist eine Initiative zur Stärkung landwirtschaftlicher Produkte - aus der Region für die Region. Ziel ist, den Verbrauchern gesunde und garantiert regional erzeugte und verarbeitete Produkte anzubieten. Die Produkte von Senne Original sind ein Beitrag zum Erhalt der regionalen Landwirtschaft und zum Schutz der heimischen Kulturlandschaft.

Ebenso sind wir Unterstützer von **Slow-Food**, das ist eine weltweite Vereinigung, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten.

Sie fördert eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt. Ebenso bringt Slow Food Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln und macht so den Ernährungsmarkt transparent.

Auch sind wir Mitglied bei **westfälisch genießen**, dies ist ein Gütezeichen für Restaurants, die es verstehen, die kulinarische Tradition Westfalens in Küche und Ambiente umzusetzen - kreativ angepasst an die Ansprüche und Ernährungsgewohnheiten unserer Zeit.