



Restaurant · Cafe & Bar

Suppen & Vorspeisen

Soups / Starters

Fenchelschaumsuppe (G, I, J, 6,7)

Parmesan / Orange / Blutwurst

Fennel soup / Parmesan / orange / black pudding

11

Bouillabaisse Spizz (A,B,C,D,G,1,5,6)

Edelfische / Crostini / Orangen-Thunfisch-Mayo

Bouillabaisse / crostini / orange tuna mayonnaise

13,5

Burrata & Tomate (G,E,5,7)

Bunte Tomaten / Macadamia / Passionsfrucht / Basilikum

Burrata & Tomato / mixed tomatoes / macadamia / passionfruit / basil

14,5

Kalb & Thunfisch (D,E,I,G,1,5)

Rote Bete / Wasabi / Erdnuss / Kumquat / Beurre blanc

Veal & tuna / beetroot / wasabi / peanut / kumquat / Beurre blanc

17,5

Beef Tataki XO (B,H,G,1,2,5,6,7)

Radieschen / Erbsen-Guacamole / Wasserkresse / Buttermilch

Beef Tataki XO / radish / pea-guacamole / watercress / buttermilk

17,9

Tatar von der Schneekrabbe (B,C,G,I,1,2,5,6,7)

Chicorée / Mango / Avocado / Trüffel-Aioli

Atlantic snow crab tatar / chicory / mango / avocado / truffled-aioli

18,5



Restaurant · Cafe & Bar

Salat & Bowl

Salad / Bowl

Spizz Bowl ^(G,H,5,6,7,8)

Radieschen / Gurke / Wasserkresse / Rotkohl-Kimchi

Erbsen-Guacamole / Venere Reis / Passionsfruchtsenf

Spizz Bowl / radish / cucumber / watercress / red cabbage-kimchi

pea guacamole / Venere black rice / passionfruit mustard

mit Crottin de Chavignol ^(A,C,G) 24,5

Goat cheese in filo pastry

mit Beef Tataki XO ^(B,I,J,5) 27,5

with beef tataki XO

Caesar Salat ^(A,B,C,D,G,J,2,4,5,6)

Hähnchenbrust / Riesengarnelen / Romana /

Kirschtomate / Croûtons / Bacon / Parmesan / Caesar Dressing 24,5

Caesar Salat / chicken / tiger prawns / romaine lettuce / cherry tomatoes

croûtons / parmesan / bacon / classic caesar dressing

Risotto & Pasta

Waldpilz-Risotto ^(G)

junger Spinat / Ricotta / Zitrusöl / Pecorino Sardo DOP 24,5

Mushroom-Risotto / baby spinach / ricotta / citrus oil / Pecorino Sardo

Spaghetti Scampi ^(A,B,C,G,L,1,4,5)

Riesengarnelen / Zucchini / Kirschtomate / Knoblauch / Weißwein 24,5

Pasta Scampi / Tiger prawns / zucchini / cherry tomato / garlic / white wine

Trüffel Pasta ^{(Vegan) (H,5,7,8)}

Schwarze Nuss / Mandelcreme / Sommertrüffel / Rucola 26,5

Truffle Pasta ^(Vegan) / black nut / almond cream / summer truffle / arugula

Fleisch

Meat

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken ^(A,C,D,I,J,L,1,2,6)

lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat /
Zitrone / Kaper / Sardelle / Jus 29,5
Classic Wiener Schnitzel
warm potato-cucumber salad / lemon / caper / anchovy / jus

Französisches Schwarzfederhuhn ^(A,G,H,5,7)

Artischocke / junger Spinat / Parmesan-Creme
Fregola Sarda / Trüffel / Beurre blanc 31
Black-feathered french chicken
artichoke / baby spinach / parmesan-cream / Fregola Sarda / truffle / Beurre blanc

Campo Beef Rinderfilet 180g ^(A,C,G,I,N,1,5)

Café de Paris Kruste / gegrillter Spargel / Tropea Zwiebel /
Süßkartoffelstampf mit Salbei / Apfel & Jus 37
Campo Beef Filet (180g)
Café de Paris crust / grilled asparagus / Tropea onion
Sweet potato mash with sage / apple & jus

Jeden Dienstag ab 17 Uhr

Tuesday from 5pm

Frisches Beef Tatar ^(A,C,D,G,J,L,1,5,5,6)

Wachtelei / Gurke / Kaper / Sardelle / Zwiebel /
Wasabi / Schnittlauch / Landbrot **Vorspeise: (Starter)** 16
Fresh Beef Tatar **Hauptgang: (main dish)** 25
cucumber / caper / anchovy / quail egg / onion / wasabi / chives / bread

Fisch

Fish

**Tagesfisch – frisch ausgewählt,
unsere Empfehlung finden Sie auf unserer Angebotstafel**
Catch of the Day – details available on our daily board

Seeteufel Guanciaie ^(A,D,G,H,I,J,5,7)

Zuckerschoten / Artischocke / Hummus
Passionsfrucht Beurre blanc 31,5
Monkfish Guanciaie
Sugar snap peas / artichoke / hummus / Passionfruit beurre blanc

Dessert

Sweets

Hausgemachter Cannoli mit Ricotta & gebranntes Mandarinenparfait (A,C,G,1,4,5,6) Kumquat & Bergamotte homemade Cannoli with ricotta & caramelized mandarin parfait kumquat & bergamot	13
Vanille Crème Brûlée (A,C,E,G,H,L,1,5,6) Mango Chutney / Himbeer-Cranberry Sorbet Vanilla Crème brûlée / mango chutney / raspberry-cranberry sherbet	12
Variation von hausgemachten Sorbets (L,1,5) 3 Kugeln & Fruchtragout Variation of homemade sorbet / 3 scoops / fruit compote	11
1 Kugel hausgemachtes Sorbet (1,5) mit Prosecco: mit Vodka: 1 scoop of different homemade sorbet / plain / with prosecco or vodka	4 5,5 6,5
Hausgemachter Kuchen (A,C,G,6) homemade cake	Stück: 3,5 mit Sahne: 3,9

Käse

Cheese

Dreierlei Rohmilchkäse (A,C,G,6) Trester / Schlossberger / Blauschimmel Feigen- und Orangensenf / Früchtebrot Selection of raw milk cheese / marc cheese / mountain cheese / blue cheese / fig and orange mustard / fruit bread	14
Crottin de Chavignol (A,C,G,H,5,6) Ziegenkäse im Filo Teig Tomatenkonfitüre / Brioche / Rucola Goat cheese in filo pastry / tomato preserve / brioche / arugula	14

Kinderkarte

Children´s menu

Nudeln (A,C,1,5)

Tomatensauce / Parmesan 8,5
Pasta / tomato sauce & parmesan

Hausgemachte Eierkuchen (A,C,G,5)

Apfelmus / Zucker / Zimt 9,5
Homemade pancakes / apple / sugar / cinnamon

Gebratenes Fischfilet (A,D,G)

Gemüse / Kartoffelpüree / Zitrone 14
Fish fillet / vegetables / mashed potatoes / lemon

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken (A,C)

Gemüse / Pommes / Zitrone 14
Small Wiener Schnitzel / vegetables / fries / lemon

Kindereisbecher (A,C,E,G,H,L,5,6)

2 Kugeln / bunte Streusel / Sahne 6,5
(Vanille / Schokolade / Erdbeere / Zitrone)
Children´s sundae 2 scoops with sprinkles & whipped cream

Zusatzstoffe:

- 1 - mit Farbstoff
- 2 - mit Konservierungsstoff
- 3 - mit Antioxidationsmittel
- 4 - mit Geschmacksverstärker
- 5 - geschwefelt
- 6 - geschwärzt
- 7 - gewachst
- 8 - mit Phosphat
- 9 - mit Süßungsmittel(n)
- 10 - enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 - koffeinhaltig / chininhaltig

Allergene (A-N)

- A - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
- B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D - Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G - Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H - Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashews, etc.)
- I - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L - Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg oder 10mg/l)
- M - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Gern können Sie die Speisen die Sie nicht schaffen einpacken lassen.

Hierfür berechnen wir 0,70 € für die Verpackung.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer (Stand: 05/2026)