



**Herzlich willkommen**

**Überraschungs- 3 Gänge  
Candle Light Dinner**

Menü wahlweise

**Fleisch | Fisch | Vegetarisch | Vegan**

inklusive

1 Flasche Mineralwasser leise oder laut  
1 Flasche Wein nach Wahl der Restaurantleitung


Für 2 Personen 129 €  
auch für Einzelpersonen möglich




## Vorspeisen

Getrübefelte **Kartoffelsuppe** mit frischem Trüffel  12  
*Truffled potato-cream-soup*

**Edelfischsuppe** mit Sauce Rouille  18  
*Fishsoup with Sauce Rouille*


**Burrata di Buffalo**  18  
Burrata | Avocado-creme | Wildkräutersalat | Confierte Tomaten | Basilikumöl  
*Burrata / Avocado cream / Wild herb salad / Confecting tomatoes / Basil oil*

**Himmel Und Äd** 18  
Blutwurst vom Bio-Landschwein | Calvados-Apfelconfit |  
Kartoffelstampf | Röstzwiebeln | Jus  
*Bio Black pudding / Calvados apple confit / Mashed potatoes / Fried onions / jus*

**Geflämmter Lachs**  20  
Lachs | Kimchi | Gurke | Mango  
*Flamed salmon with kimchi | cucumber | mango*

**Beschwippster Jäger** 21  
In Gin gebeizter Hirschrücken | Rotkohl | Granatäpfel  
*Deer Back marinated in gin | Red cabbage | pomegranates*


**Den Bergmann Seine Tapas** 22  
Blutwurst-Apfelpraline | Casino Currywurst | Rauchlachstatar auf Kartoffelrösti |  
Kalbsfrikadelle auf Kartoffelsalat | Garnele im Tempura-Teig auf Currystampf  
*Black pudding and apple praline / Casino Currywurst / Smoked salmon tartare on hash brown /  
Veal meatball on potato salad / Prawn in tempura batter on curry mash*

**Oktopus-Tentakel**  25  
Kumquats-Chutney | Sesam | Zuckerschoten  
*Octopus tentacle / Kumquat chutney / Sesame / Sugar snap peas*

**Der Förderturm** Etageré für zwei Personen 42

Rinder-Carpaccio | Trüffel-Mayonnaise | Rucola und Parmesan

Burrata | Avocado-creme | Wildkräutersalat | Confierte Tomaten | Basilikumöl 

Ziegenkäse mit Trüffel-Honig | Roter Bete, Walnuss und Apfel auf Mini Romana und  
Schalottenvinaigrette 





*Beef carpaccio with truffle mayonnaise, rocket and parmesan  
Burrata | Avocado Cream | Wild Herb Salad | Confit Tomatoes | Basil Oil  
Goat Cheese / Truffle Honey | Beetroot, Walnut, Apple | Romaine-salad with Shallot Vinaigrette*



## Hauptgänge

<b>Himmel Und Äd</b>	25
Blutwurst vom Bio-Landschwein   Calvados-Apfelconfit   Kartoffelstampf   Röstzwiebeln   Jus <i>Bio Black pudding   Calvados apple confit   Mashed potatoes   Fried onions   jus</i>	
<b>Arm und Reich</b>	27
Blutwurst   Schweinefilet   Spitzkohl   Kartoffel-Speckpüree   Apfelkraut-Jus <i>Pork tenderloin   black pudding   Pointed cabbage   Potato-Bacon puree   Applesyrup- jus</i>	
<b>Den Steiger seine Frau ihre Rinderroulade</b>	27
Speck   Zwiebeln   Essiggurke   Kartoffelpüree   Apfelrotkohl   Jus <i>Beef-roulade with bacon, onions and pickle   mashed potatoes   Apple red cabbage</i>	
<b>Wiener Schnitzel vom Tiroler Milchkalb</b>	32
Gurkensalat   Bratkartoffeln   Zitrone <i>Schnitzel   Cucumber salad   Roasted potatoes   Lemon</i>	
<b>Auffe Schulter 48/64</b>	32
Geschmortes Schaufelbug   Kartoffelstampf   Röstzwiebeln   Broccoli   Apfelspalten <i>Braised Shoulder   Mashed Potatoes   Fried Onions   Broccoli   Apple Slices</i>	
<b>Getrüffelte Maispoularde</b>	34
Bundmöhren   Erbsenpüree   Portweinrahm   Frischer Trüffel <i>Truffled corn-fed poularde bunch carrots   Pea puree   Port wine cream</i>	
<b>Uruguay Grainfeed Rinderfilet 200g</b>	45
Trüffelstampf   Buntes Gemüse   Sauce Béarnaise <i>Uruguay Grainfeed Beef Tenderloin 200g Truffled potato mash   vegetables   Bearnaise</i>	
<b>Thunfisch im Sesammantel</b> 	34
Sesam   Mini Pak Choi   Mango-Basmatireis   Teriyaki-Glace <i>Tuna   Sesame seeds   Mini Pak Choi   Mango basmati rice   Teriyaki glaze</i>	
<b>Skreifilet</b> 	36
Gemüsejuliennes   Butterkartoffeln   Senfsauce <i>Cod   vegetable juliennes   Butter potatoes   Mustard sauce</i>	



<b>Pasta aglio, olio e peperoncini</b> 	14
Tagliolini   Knoblauch   Chili   Lauch   Tomaten <i>Tagliolini   Garlic   Chili   Leek   Tomatoes</i>	
	<i>Mit Gambas +11,00 €</i> 25
<b>Gebratene Aubergine</b> 	21
Aubergine   Quinoa   Italienisches Grillgemüse   Tomatensalsa <i>Eggplant   Quinoa   Italian grilled vegetables   Tomato Salsa</i>	
<b>Gnocchi mit Steinpilzfüllung</b> 	24
Trüffelrahm und frischer Trüffel <i>Gnocchi with porcini mushroom filling in truffle cream and fresh truffle</i>	
<b>Dessert</b>	
<b>Dessertvariation</b>	13
Drei verschiedene Desserts in Gläs'chen <i>Three different desserts in small glasses</i>	
<b>Tiramisu</b>	13
Kahlua-Mascarponesauce   Traubenconfit <i>Kahlua mascarpone sauce   Grape confit</i>	
<b>Grießflammerie</b>	13
Aprikosenkompott <i>Semolina-flammery   Apricot compote</i>	
<b>Eiskalt Inne Jahreszeit</b> 	13
Dreierlei Sorbets der Saison   Beeren <i>Three kinds of seasonal sorbets with berries</i>	
<b>Französische Käseauswahl</b>	18
Käseauswahl   Walnuss-Apfelbrot   Traubenconfit <i>Cheese selection   Walnut apple bread   Grape confit</i>	

**Die Speisekarte für unsere kleinen Kumpels reichen wir Ihnen  
gerne separat.**



## Aperitif

<b>Casino Red</b>	9,5
Wodka   Schwarzer Tee   Himbeersirup   Prosecco	
<b>Lillet Wild Berries</b>	9,5
Lillet Blanc   Wild Berries	
<b>Limoncello Spritz Tonic</b>	9,5
Limoncello   Tonic Water   Zitrone	
<b>Campari-Orange</b>	9,5
<b>Don Pasquale - Spritz</b>	9,5
Don Pasquale Amaro   Prosecco   Orange	
<b>Port &amp; Tonic</b>	9,5
White Port   Tonic Water	
<b>Aperol Spritz</b>	9,5
Aperol   Orange   Soda   Prosecco	
<b>Hugo</b>	9,5
Holunderblütensirup   Minze   Prosecco   Soda	
<b>Bellini</b>	9,5
Pürierter Pfirsich   Prosecco	
<b>Alkoholfrei</b>	
<b>Bellini Virgin</b>	8,5
Pürierter Pfirsich   Alkoholfreier Prosecco	
<b>San Bitter Orange</b>	6,5
<b>Ipanema</b>	9
Limette   Rohrzucker   Ginger Ale   Maracujasaft	

Fragen Sie uns gerne nach weiteren Aperitif-Klassikern



## Cocktails | Longdrinks

**Caipirinha** 10  
Cachaca | Rohrzucker | Limette

### Gin & Fever Tree Tonic

Hendricks & Gurke 13  
Monkey 47 & Gurke 13  
Needle & Limette 10

**Negroni** 12  
Roter Vermouth | Campari | Gin | Zuckersirup

**Margarita Classic** 12  
Limettensaft | Orangenlikör | Tequila

**Espresso Martini** 13  
Vodka | Kaffeelikör | Espresso | Zuckersirup

## Softdrinks

Schloßquelle 0,33 l - 4  
Feinperlend und erfrischend / Ganz ohne Kohlensäure 0,65 - 7,9

Coca Cola | Cola Zero | Fanta | Sprite | Mezzomix 0,33 - 4,2

Goldberg 0,2l - 4,2  
Tonic Water | Lemon | Ginger Ale

Beckers Bester 0,3l - 4,5  
Orangensaft | Apfelsaft | Maracuja | Rhabarber

Fruchtsaftschorle Beckers Bester 0,3 - 4  
Apfel | Maracuja | Rhabarber



## Heißgetränke

Unsere Heißgetränke

erhalten Sie ebenfalls als Entkoffeiniert oder mit Hafermilch

Café Crème	3,5
Milchkaffee	5,2
Latte Macchiato	5,2
Cappuccino	4,5
Espresso	3
Espresso Macchiato	4,5
Espresso Doppio	5
Tee	4,2
Darjeeling   Earl Grey   Rooibos-Vanille   Kräuter   Grüntee   Sommerbeeren	
Frische Minze	4,9

## Schaumwein

**Prosecco Superiore Valdobbiadene** 0,11 - 9  
Zimor | Extra Dry | Millesimato | Italien 0,75 - 52

**Fruchtsecco | Prisecco (Alkoholfrei)** 0,11 - 8  
0,75l - 39

**Crémant de loire blanc** 0,75l - 69  
Trocken/Brut | Bouvet Tresor | Frankreich

**Montina | Franciacorta Rose**  
Demi Sec | Monticelli Brusati | Italien 0,75l - 89

**Bier** 0,3l - 4,2  
Stauder Pils (Vom Fass) 0,5l - 5,9  
0,33l - 4,2  
Stauder Alkoholfrei 0,5l - 5,9  
Benediktiner Weißbier  
Trüb | Alkoholfrei

0,3l 6,5  
Brauwerk Schacht 8 Grubenpils  
- Ein Pils Aus Dem "Pott" Für einen Erweiterten Biergenuss -  
Hopfen (Mosaikhopfen) betont, erinnernd an Grapefruit und Passionsfrucht

0,3l 6,5  
Brauwerk Schacht 8 Export "Dunkel"  
- Ein Export aus Dem Pott für den Pott, schön malziger Charakter leichte  
Orangennoten trotz Mild-Kräftigen Abgang



## Weine

### Deutschland

#### **Wildner Riesling Feinherb** | Rheinhessen | Deutschland

Verspielt und lebhaft, wie eine junge Katze, vermittelt dieser feinherbe Riesling unkomplizierte Lebensfreude. Überraschend, erquickend und doch herrlich weich. 0,2l – 10  
0,75l - 36

#### **Grauer Burgunder „Bundschuh“** | Emil Bauer | Pfalz | Deutschland

Eine sehr schöne Nase mit Aromen von Birne, Ananas, Mandarinen, Mandeln, Haselnüssen, etwas Brioche und floralen Akzenten. Am Gaumen ist dieser Wein füllig, saftig, feinfruchtig, finessenreich, mit zartem Schmelz, feinem Spiel, elegant und lange anhaltend. 0,2l – 10  
0,75l - 36

#### **Muskattrollinger** | Weingut Dr. Baumann | Württemberg | Deutschland

Rubinrot mit violetten Reflexen. Der feinduftige Muskatton mit Aromen von Johannisbeere, Brombeere und Heidelbeere überzeugt mit seiner eleganten Süße und der angenehmen Säure-/Tanninstruktur. 0,2l – 10  
0,75l - 36

#### **Schwarzriesling** | Weingut Feth | Rheinhessen | Deutschland

Schöne torfige Noten mit leichten Raucharomen begleiten diese nach Himbeere und Brombeere erinnernde Kreation zu einem idealen Wein mit schmeichelndem Charakter. 0,2l – 12  
0,75l - 42

### Frankreich

#### **Sauvignon Blanc** | Joseph Mellot Destinée | Vin de Loire | Frankreich

Klare und brillante blassgoldene Farbe. Elegante und feine Nase. Ausgewogener Mund, zwischen Frische und Rundheit, mit Noten von Zitrone und Passionsfrucht. 0,2l – 12  
0,75l - 43

#### **Grenache/Syrah/Carignan** | Côtes Du Rhône | Villages St. Gervais Aop

Etwas Barriqueausbau · sehr feine Nase mit viel Eleganz; Aromen von schwarzen Beeren, Blumen und Vanille; seidige Struktur. 0,2l – 10  
0,75l - 36

#### **Merlot/Cabernet Sauvignon** | Chat. Martinon | Bordeaux Superior | Frankreich

Kleid: schöne, lebhaft rote Farbe. Nase: fruchtig mit dem Parfum sonnengereifter Trauben. 0,2l – 10  
0,75l - 36

#### **Gamay Beaujolais Villages Rosé** | Domaine De Gry-Sablon | Frankreich

Nach einem ersten Blick auf das wunderschöne rosenblattfarbene Kleid explodieren in der Nase geradezu frische Aromen und Frucht. Am Gaumen schließlich ein rundes, lang anhaltendes Ensemble. 0,2l – 10  
0,75l - 36

#### **Cabernet Sauvignon** | Elite D'or | Domaine De La Baume | Frankreich

Ein kraftvoller Wein, der sein gesamtes Potenzial aus der konzentrierten Beerendaromatik des Cabernets und der Würzigkeit des Marselans schöpft. 0,2l – 11  
0,75l - 42





<b>Malbec/Merlot</b>   Château Les Hauts D'aglan   Cahors   Frankreich Seine Rebsorten sind 90% Malbec und 10% Merlot, typisch für Cahors. Im Glas ein dunkles Rot (Blackwines) mit komplexem, fruchtigem Geschmack (rote Früchte, Pflaume) und einer schönen Gewürznote. Volle, weiche Tannine mit langem Abgang.	0,2l – 11 0,75l - 42
<b>Merlot/Malbec/Cabernet Sauvignon</b>   Pécharmant   Barriat   Frankreich Tiefrot glänzendes Kleid. In der Nase sehr reife Früchte auf einem Fond von Rauch und Kräutern. Im Mund Ausgewogenheit – reife Früchte, Fett und Holz. Die Tanninstruktur ist sehr wichtig, um dem Wein seine ganze Fülle und Eleganz zu verleihen.	0,2l – 14 0,75l – 46 1,5l - 85
<b>Italien</b>	
<b>Lugana Doc</b>   Delai   Trebbiano   Italien Sortentypischer Trebbiano vom Gardasee mit fruchtigem Geschmack. Dieser erinnert an Birne, Sternfrucht und Steinobst.	0,2l – 10 0,75l - 35
<b>Chardonnay</b>   Ca Vegar   Garda   Italien Er hat eine strohgelbe Farbe und offenbart in der Nase Aromen von Weißdorn, grünem Apfel und Aprikose. Der Schluck ist frisch und weich, mit einem anhaltenden Abgang.	0,2l – 11 0,75l - 40
<b>Pinot Grigio</b>   Ca Vegar   Garda   Italien Charakterstark und elegant. Die Farbe ist hell, intensiv und sehr elegant, mit blumigen Noten. Der Klang ist frech, sanft und harmonisch.	0,2l – 11 0,75l - 40
<b>Soave</b>   Domini Veneti Foscarino   Venetien   Italien Am Gaumen spürt man die Harmonie, die Frische und den unverwechselbaren Abgang von Bittermandel, so typisch für die Rebsorte Garganega; mittlerer Körper, typische Note von Trockenfrüchten.	0,2l – 11 0,75l - 40
<b>Nero D'avola</b>   Morgante   Sizilien   Italien Vollmundig, samtig und gut ausbalanciert, mit kraftvollem, intensivem Nachhall. Düftig nach Rosen, Lakritz und Kakao.	0,2l – 10 0,75l - 36
<b>Merlot</b>   Ca Vegar   Venezien   Italien Er hat eine leuchtend rubinrote Farbe und offenbart in der Nase Aromen von roten Früchten mit würzigen Anklängen. Der Schluck ist weich und mittelstrukturiert, mit anhaltendem Abgang.	0,2l – 10 0,75l - 36
<b>Primitivo</b>   Masseria La Volpe   Apulien   Italien Am Gaumen zart, gut ausbalanciert und harmonisch. Bouquet aus reifen Früchten und würzigen Noten.	0,2l – 11 0,75l - 42
<b>Primitivo di Manduria</b>   Uno   Masseria La Volpe Apulien   Italien Der italienische Wein duftet kräftig nach Pflaume, Kirsche und Holunder. Am Gaumen zeigt sich der UNO Primitivo Di Manduria DOC vom Weingut Masseria La volpe saftig und voll mit samtigen Tanninen und einer gut eingebundenen Säure, die den <u>Rotwein</u> aus Apulien geschmeidig und rund machen.	0,2l – 14 0,75l - 49



## Italien

**Appassimento Rosso Domini Veneti** | Venezien | Italien | 0,75l - 52

Dieser Appassimento Rosso Veneto aus dem Valpolicella wurde, ähnlich wie die bekannten und begehrten Amarone, aus dem Most getrockneter Trauben gekeltert. Deshalb ist gerade dieser Appassimento romantisch, vollmundig und grandios weich.

**Valpolicella Ripasso** | Ca Vegar | Venezien | Italien 0,75l - 70

Intensiv rubinrote Farbe, in der Nase Aromen von reifen Früchten, Gewürzen und Tabak. Der Schluck ist warm, mit ausgewogenen Tanninen und ausgezeichneter Nachhaltigkeit.

## Spanien

**Tempranillo** | Cara Nord Single Estate | Montanyes de Prades Penedès – Spanien

Dieser Tempranillo hat eine tiefe, rubinrote Farbe mit einem violetten Schimmer. Im Duft finden sich fruchtige Nuancen von Kirschen, Pflaumen und etwas Brombeere sowie dezente, würzige Noten. Der Geschmack ist mittelkonzentriert, mit guter Knusprigkeit und einem eher langen und runden Abgang mit Noten von Wildrosen und milden Gewürzen.

0,2l – 10  
0,75l - 36

**Albarino** | Alba de Vetus | Rias Baixas | Tierra del vino de Zamora | Spanien

Alba de Vetus ist ein gelungener Albarino mit Schmelz, fruchtiger Frische, aber auch einem mittelkräftigen Körper. Dieser Weißwein ist ein toller Begleiter für die frühlinghaften Gerichte wie zum Beispiel Spargel, Pasta mit Bärlauchpesto oder auch einem gedünsteten Saibling.

Die Säure ist eher dezent und belebend, und dieser ganz leichte, für die Rebsorte typische Bitterton macht Lust auf den nächsten Schluck Alba de Vetus!

0,2l – 14  
0,75l - 49

**Cabernet Sauvignon, Callet, Manto Negro, Merlot, Syrah** | 12Volts |

Bodega 4 Kilos Vinicola | Mallorca | Spanien

Der Neue 12 Volts zeigt im Glas eine dunkle, kirschrote Farbe. Das Bouquet erinnert an reife Knupperkirschen, Kräuter, Vanille, schwarze Beeren und balsamische Noten. Am Gaumen frisch und lebendig, mit den typisch rauchigen Noten der mallorquinischen Callet-Traube. Das Finale ist sehr terroirgeprägt, mit guter Länge. Ein echtes Unikat.

0,75l - 79

**Außerhalb der Karte haben wir immer wieder wunderbare köstliche Weine,  
diese empfehlen wir Ihnen gerne persönlich**



## **Spirituosen**

### **Martini**

Martini Bianco	6
Martini Rossó	6

### **Obstbrand**

Mirabelle   43 % Morand   Switzerland	5
Framboise   43 % Morand	5
Williams   42 % Morand	8

### **Sherry**

Sherry Amoroso Medium Sweet	8
Jose Miguel   Spanien	
Sherry Solera Nr.16 Dry	10
Pedro Ximenez   Spanien	

### **Grappa**

Grappa Di Nebbiolo Da Barolo   40 %	6,5
Grappa Di Chardonnay   40 %	6,5

### **Kräuter & Korn**

Averna Amaro Siciliano   32 %	5
Jägermeister   35 %	5
Ramazotti Amaro   30 %	5
Fernet Branca	5
Letzte Schicht Korn	5
Linie Aquavit	5

### **Cognac**

Château Montifaud Napoleon   40 %   18 Jahre	12
Bowen Xo Cognac   40 %	18

### **Brandy**

Xo Samalens   Reserve Imperiale   40 %	16
--	----

### **Calvados**

Roger Groult 15 Jahre   41 %	14
------------------------------	----

### **Whisky | Whiskey**

Jim Beam Kentucky Straight Bourbon Whiskey	6
Jack Daniels Kentucky Straight Bourbon Whiskey	8
Lagavulin 12 Jahre   56 % Scotch	16