



# NEXT LEVEL



BRASSERIE 2.0

SPEISE- & GETRÄNKEKARTE

# MENÜ EMPFEHLUNG

VON KÜCHENCHEF MATTHIAS KELLER

## ZIEGENKÄSE

AVOCADO | BASILIKUM

PINIENKERNE | BONNER HONIG

\*\*\*

## ZANDER

LIMETTENRISOTTO | THAI SPARGEL

BABY FENCHEL | KRUSTENTIERNAGE

ODER\*/UND\*\*

## ROASTBEEF

REGIONALES GEMÜSE | PERLZWIEBELN

PONT NEUF KARTOFFELN | JUS

\*\*\*

## CRÉME BRÛLÉE BROWNIE

BRAUNER ZUCKER | BEEREN | KARAMELLSOSSE

3 GANG MENÜ (\*HAUPTGANG ZUR WAHL) 49 EURO

4 GANG MENÜ (\*\*ALLE GÄNGE) 59 EURO

# VORSPEISEN

<b>ZIEGENKÄSE</b> 🌱 (37,38) .....	<b>14.00</b>
Avocado   Basilikum   Pinienkerne   Bonner Honig	
<b>BÜFFELMOZZARELLA</b> 🌱 (37,38,45) .....	<b>14.00</b>
Rucola   Avocado   Kumato Tomate	
<b>CARPACCIO VOM RIND</b> (37,38) .....	<b>18.00</b>
Rucola   Parmesan   Pinienkerne	
<b>RINDERTATAR 80 GRAMM / 120 GRAMM</b> (31,33,34) .....	<b>16.00 / 22.00</b>
Sardellen   Kapern   Schnittlauch   Dijon-Senf   Kräutersalat   Remoulade   Schwarzbrot	
<b>SASHIMI</b> (34,35,36,41) .....	<b>22.00</b>
Yellow Fin Thunfisch   Wurzelgemüse   Wasabi   Sesam   Koriander   Soja	

# SALATE

<b>CAESAR SALAT</b> 🌱 (31,33,34,37,39,40,44) .....	<b>12.00</b>
Romana Salatherzen   halbgetrocknete Tomaten   gebackene Kapern Sardellen   Croûtons   Parmesan Chip	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Garnelen (pro Stück) (32) +2.00</li><li>• gegrillte Maishähnchenbrust +5.00</li><li>• Rinderfiletstreifen +7.00</li></ul>	
<b>FELDSALAT &amp; RIND</b> (31,38,45) .....	<b>15.00</b>
Rinderfiletstreifen   getrocknete Tomaten   Balsamico Dressing   Croûtons	

# SUPPEN

<b>CREMESUPPE VON KAROTTE &amp; INGWER</b> 🌱 (31,37,39,45).....	<b>6.00</b>
Kokosschaum	
<b>TOMATENCREMESUPPE</b> 🌱 (37,38,39,45) .....	<b>6.00</b>
Creme Fraiche   Pesto	
<b>KRUSTENTIERSUPPE</b> (32,34,37) .....	<b>13.00</b>
Hummer   Garnele   Tomate   Zitronengras   Kokosmilch	

# PASTA & RISOTTO

<b>GEFÜLLTE GNOCCHI</b> 🌱 (31,33,37,38,39,45).....	<b>15.00</b>
Mascarpone-Pesto Sauce   Pinienkerne   Kumato Tomate   Rucola	
<b>PENNE &amp; MAISHÄHNCHEN</b> (31,33,37,38,39,45) .....	<b>15.00</b>
Maishähnchenbrust   Parmesansauce   Pinienkerne   Kirschtomaten   Rucola	
<b>SPAGHETTI &amp; GARNELE</b> (31,33,37,38).....	<b>17.00</b>
Gebratene Garnele   Knoblauch   Peperoni   Kirschtomaten   Pinienkerne   Olivenöl	

# FISCH

<b>ZANDERFILET</b> (32,34,37,39,45).....	<b>23.00</b>
Limettenrisotto   Thai Spargel   Baby Fenchel   Krustentiernage	
<b>GAMBAS 250 GRAMM</b> (32,34) .....	<b>23.00</b>
Riesengarnelen   Limette   Caponata   Basilikum   Olivenöl	
<b>THE NORWEGIAN</b> (11,12,34,37,38).....	<b>24.00</b>
Norwegischer Lachs   Erbsen   Hummer Crumble   Kartoffeln   Affilla	

# FLEISCH

<b>IBERICO</b> (31,36,39,44) .....	<b>25.00</b>
Iberico Schweinebäckchen   Teriyaki   Pastinake	
<b>WIENER SCHNITZEL</b> (31,33,34,39,45) .....	<b>27.00</b>
Kartoffel-Gurkensalat   Preiselbeeren   klassische Garnitur	
<b>ARGENTINISCHES ROASTBEEF</b> (31,39,44) .....	<b>27.00</b>
Regionales Gemüse   Pont Neuf Kartoffeln   Perlzwiebeln   Jus	
<b>ARGENTINISCHES RINDERFILET</b> (31,37,38,39,41,45)	
Schalotten-Balsamico Sauce   schwarze Trüffel Pommes Frites   Sesam Pak Choi   Baby Möhren	
<b>180 GRAMM</b> .....	<b>33.00</b>
<b>250 GRAMM</b> .....	<b>42.00</b>

# DESSERT

<b>DELICE VON DER ZITRONE</b> 🌱 (31,33,37).....	<b>8.50</b>
Zitrone in Texturen	
<b>WARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN</b> 🌱 (31,33,37,38) .....	<b>9.00</b>
Himbeersorbet	
<b>GRAND CRÈME BRÛLÉE BROWNIE</b> 🌱 (31,33,37).....	<b>11.00</b>
Brauner Zucker   Beeren   Karamellsoße	
<b>FRANZÖSISCHE KÄSEVARIATION</b> 🌱 (37,38).....	<b>13.00</b>
Lavendelhonig   Feigensenf   Pinienkerne	

“ALL YOU NEED IS LOVE. BUT A LITTLE  
CHOCOLATE NOW AND THEN DOESN'T HURT.”

CHARLES M. SCHULZ

# GETRÄNKE

## WASSER

GEROLSTEINER NATURELL.....	0,25L / 0,75L	3.00 / 7.00
GEROLSTEINER MEDIUM.....	0,25L / 0,75L	3.00 / 7.00

## SÄFTE 0,2L

ANANAS.....	3.50	JOHANNISBEERE.....	3.50
APFEL.....	3.50	MARACUJA.....	3.50
BANANE.....	3.50	ORANGE.....	3.50
KIRSCH.....	3.50	TOMATE.....	3.50
ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLE ERHÄLTlich.....	0,3L / 0,5L	3.50 / 4.50	

## SOFTDRINKS

COCA-COLA / LIGHT / ZERO .....	0,2L	3.50
FANTA .....	0,2L	3.50
SPRITE .....	0,2L	3.50
BITTER LEMON / GINGER ALE .....	0,2L	4.00
SODA WATER / TONIC WATER .....	0,2L	4.00

## BIERE

SION KÖLSCH.....	0,2L	2.00
BITBURGER PILS.....	0,3L / 0,5L	3.50 / 5.50

### BIERE AUS DER FLASCHE

SAN MIGUEL.....	0,2L	4.00
CORONA.....	0,35L	5.50
BITBURGER 0,0% ALKOHOLFREI.....	0,33L	3.50
BENEDIKTINER WEISSBIER.....	0,5L	5.50
BENEDIKTINER DUNKLES WEISSBIER.....	0,5L	5.50
BENEDIKTINER WEISSBIER ALKOHOLFREI.....	0,5L	5.50

## KAFFEE & TEE

CAFÉ CREME .....	3.50	DOPPELTER ESPRESSO.....	4.00
CAPPUCCINO .....	4.00	DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO.....	4.50
LATTE MACCHIATO .....	4.00	MILCHKAFFEE .....	4.00
ESPRESSO.....	3.00	HEISSE SCHOKOLADE.....	4.00
ESPRESSO MACCHIATO .....	3.50	KANNE TEE.....	4.50

Alle Kaffee-Produkte sind auch entkoffeiniert erhältlich.

### Sie wünschen einen Cocktail?

Dann bringen wir Ihnen gerne unsere separate Cocktail-Karte.  
Unsere Cocktails werden von unserem Barkeeper der StageBar frisch zubereitet.

# GETRÄNKE

## APERITIF

MARTINI BIANCO .....	5.50	PORT .....	7.50
MARTINI ROSSO .....	5.50	HUGO .....	11.00
SHERRY, FINO .....	7.50	APEROL SPRITZ .....	11.00
SHERRY, MEDIUM DRY .....	7.50	FRENCH 75 .....	12.00

## WEISSWEIN

RIESLING CUVÉE, PIEPER DEUTSCHLAND .....	0,2L / —	5.00 / —
L'ELFO PINOT GRIGIO, L'ELFO ITALIEN .....	0,2L / 0,75L	6.00 / 21.00
LUGANA, MALAVASI ITALIEN .....	0,2L / 0,75L	8.00 / 29.00
RIOJA EL PADAL BLANCO, EMPERATRIZ SPANIEN .....	0,2L / 0,75L	8.00 / 29.00
CÔTE DU RHÔNE BLANC, GUIGAL FRANKREICH .....	0,2L / 0,75L	9.00 / 32.00
SAUVIGNON BLANC, PASCAL JOLIVET FRANKREICH .....	0,2L / 0,75L	11.00 / 39.00

## ROTWEIN

MONTEPULCIANO, FARNESE ITALIEN .....	0,2L / 0,75L	6.00 / 21.00
PRIMITIVO, RIVEIRA ITALIEN .....	0,2L / 0,75L	7.00 / 25.00
CHIANTI CEMATURO, COLTIBUONO ITALIEN .....	0,2L / 0,75L	7.00 / 25.00
MACIA BATLE, ANADA SPANIEN .....	0,2L / 0,75L	8.00 / 29.00
CORBIERES GRAN TERROIR, GERARD BERTRAND FRANKREICH .....	0,2L / 0,75L	8.00 / 29.00

## ROSÉ

ROSATO CASTEL DE MONTE, RIVERA ITALIEN .....	0,2L / 0,75L	6.00 / 21.00
CUVEE M, MINUTY FRANKREICH .....	0,2L / 0,75L	9.00 / 33.00

## SEKT / CHAMPAGNER

KAMEHA CAVA BUBBLES .....	0,1L / 0,75L	6.00 / 39.00
CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT, BRUT .....	0,1L / 0,75L	11.00 / 79.00
CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT, ROSÉ .....	0,1L / 0,75L	14.00 / 99.00

## DIGESTIF 4CL

RAMAZOTTI .....	6.00	NONINO DI CHARDONNAY .....	8.50
FERNET BRANCA .....	6.00	NONINO DI SAUVIGNON .....	8.50
AVERNA .....	6.00	CARLOS I .....	9.50
BAILEYS .....	6.50	REMY V.S.O.P. .....	9.50

### Sie wünschen einen Cocktail?

Dann bringen wir Ihnen gerne unsere separate Cocktail-Karte.  
Unsere Cocktails werden von unserem Barkeeper der StageBar frisch zubereitet.

# ALLERGIKERKARTE

## ÜBERSICHT DER VERWENDETEN ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

	ZUSATZSTOFFE		ALLERGENE
11	Mit Farbstoff	31	Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse
12	Mit Konservierungsstoff	32	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
13	Mit Antioxidationsmittel	33	Ei und Eierzeugnisse
14	Mit Geschmacksverstärker	34	Fisch und Fischerzeugnisse
15	Geschwefelt	35	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
16	Geschwärzt	36	Soja und Sojaerzeugnisse
17	Gewachst	37	Milch und Milcherzeugnisse
18	Mit Süßungsmitteln	38	Schalenfrüchte und Nüsse sowie Erzeugnisse daraus
19	Enthält eine Phenylalaninquelle	39	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
20	Mit Phosphat	40	Senf und Senferzeugnisse
21	Koffeinhaltig	41	Sesam und Sesamerzeugnisse
22	Chininhaltig	42	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
23	Enthält Taurin	44	Lupinen und Lupinenerzeugnisse
		45	Schwefeldioxid und Sulfite

Bitte beachten Sie, dass trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein können, die in der Küche verwendet werden.

Zusätzliche Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage auch bei unseren Mitarbeiterinnen.