

GETRÄNKE

SOFT DRINKS

Gerolsteiner Wasser Sprudel & Still	0,2l 3,-	0,75l 7,-
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Mezzo Mix, Sprite	0,3l 4,-	
Granini Maracujasaftschorle, Apfelsaftschorle	0,3l 4,-	
Orangensaft	0,3l 4,-	
Hausgemachte Limonade – Litschi, Mango	0,3l 5,-	
Hausgemachter Eistee – Pfirsich	0,3l 5,-	

HOT DRINKS

Espresso	2, ⁵⁰	Milchkaffee	4,-
Doppelter Espresso	5,-	Latte Macchiato	4,-
Espresso Macchiato	3,-	Cappuccino	4,-
Kaffee	3,-	Tee (Kamille, Minze, Früchte, Schwarz)	3,-

APERITIFS

Hugo	8,-	Wildberry Lillet	8,-
Aperol Spritz	8,-	Martini Bianco	6,-
Pink Limoncello Spritz	8,-	Whiskey Cola	7,-

BIERE UND CIDERS

Heineken Extra Cold	0,3l 4,-	Heineken Alkoholfrei	0,3l 4,-
	0,5l 7,-		
Gösser Radler	0,3l 4,-	Gösser Radler Alkoholfrei	0,3l 4,-
	0,5l 7,-		
Erdinger Weißbier, Erdinger Alkoholfrei	0,5l 7,-	Bulmers Cider (Original, Red Baerries and Lime)	0,5l 7,-
Arcobräu Mooser Liesl	0,3l 4,-		

COCKTAILS

Classic Margarita	8,-	Espresso Martini	8,-
Mojito	8,-	Spicy Margarita	8,-
Americano	8,-	Nopaloma *Alkoholfrei*	6,-
Pornstar Martini	8,-	Nocello *Alkoholfrei*	6,-
Penicillin	9,-	Nojito *Alkoholfrei*	6,-
Sex on the Beach	8,-		

GIN

Wir lieben Gin und testen regelmäßig neue Sorten aus. Sprechen Sie uns an!

OFFENE WEINE

Der Abend ist lang: Alle Weine können auch als Flasche bestellt werden.

Genießen Sie ausgewählte Weine von unserem Partnerweingut **WEINGUT LUDGER VEIT**.

Chardonnay Trocken _____ 0,2l 7,-
Flasche 21,-

Alte Reben Riesling Feinherb _____ 0,2l 8,-
Flasche 24,-

Rosé Feinherb _____ 0,2l 7,-
Flasche 21,-

30X0 Rotwein  _____ 0,2l 8,-
Flasche 24,-

Genießen Sie ausgewählte Weine von unserem Partnerweingut **MARKUS MOLITOR**.

2022 – Haus Klosterberg – Pinot Noir  _____ 0,2l 7,-

2022 – Haus Klosterberg – Pinot Blanc Mosel _____ 0,2l 7,-

2023 – Haus Klosterberg – Riesling Mosel _____ 0,2l 7,-

Genießen Sie ausgewählte Weine von unserem Partnerweingut **THANISCH**.

Spätburgunder Rosé _____ 0,2l 7,-
Flasche 21,-

Grauburgunder Trocken _____ 0,2l 7,-
Flasche 21,-

Blanc de Noir Trocken _____ 0,2l 7,-
Flasche 21,-

FLASCHENWEINE


2021 – Wehlener Klosterberg – Pinot Blanc Mosel
Weingut Markus Molitor _____ 35,-

2021 – Ockfener Bockstein Kabinett – Feinherb _____ 32,-

2017 – Erdener Treppchen Spätlese – Riesling Mosel
Weingut Markus Molitor _____ 32,-

2020 – Einstern* – Pinot Noir Mosel
Weingut Markus Molitor  _____ 38,-

2024 – Chardonnay & Weißburgunder – VDP Gutswein – trocken
Weingut Knipser _____ 35,-

2020 – Cuvée X Cabernet Sauvignon Merlot
Weingut Knipser  _____ 75,-

2022 – Wehlener Sonnenuhr Spätlese
J. J. Prüm-Kabinett _____ 60,-

Wittlicher Portnersberg Riesling Spätlese
Weingut Lütticken _____ 20,-

2024 – Ürziger Weingarten Riesling Kabinett feinherb
Weingut Mönchhof Ürzig _____ 20,-

SEKT

Haus Klosterberg Riesling Sekt brut (Flasche) _____ 40,-
Dieser traditionell ausgebaute Sekt verfügt über eine feine Perlage. Animierende Frische gepaart mit saftiger Frucht und typischer Mosel-Mineralität zeichnen diesen Schaumwein aus.

Veit – Perlé trocken (offen) _____ 0,1l 5,-

SPEISEN

TACOS À LA ARTISST

Tacos à la Veggie 

 8,-

Weizentacos gefüllt mit Couscous, Avocadocreme und Nachos

Tacos à la Bœuf

 8,-

Weizentacos gefüllt mit Avocadocreme und Beef

Tacos à la Toast

 9,-

Getostete Weizentacos mit Sucuk und Käse

Tacos à la Poulet









 10,-

Weizentacos gefüllt mit Hähnchen, Chimichurri und Aioli



TAPAS

Genießen Sie zum Eingang Ihres Gerichts eine unserer vielfältigen exotischen Vorspeisen.
Sie werden begeistert sein.

Tomatensuppe 	8,-	Curry Chicken	10,-
Pasta Pistacchio 	10,-	Bruschetta 	7,-
La Bomba 	10,-	Zataar Brot 	6,-
Pimientos 	6,-	Fish and Bread	8,-
Paprika à la mediterran 	7,-	Hausgemachte Kartoffelchips 	6,-
Tomaten Relish 	7,-	Mozzarella Sticks 	8,-
Green Hummus  Hummus mit Avocado	7,-	Griechische Käsecreme  Frischkäse mit Pistazien, Walnüssen & Minze	8,-
Atom  Granatapfelkerne mit Pistazienkernen in Olivenöl	8,-	Burrata  Italienischer Frischkäse mit Tomaten	8,-
Baba Gannusch  Geröstete Aubergine mit Tahini	8,-	Avochetta  Gegrillte Avocado mit Bruschetta	8,-
FeiGenuss  Feige mit Käse, Honig und Nüssen	8,-	Garnelenpfännchen In Knoblauch-Chili-Butter	10,-
Beef Tatar	15,-	Kalamar Grill	8,-
Portobello  Pilz in gusseisener Pfanne geröstet	10,-	Manti Teigtaschen mit Hackfleisch und Joghurt	10,-
Beef Jerky	8,-		

MEAT & FISH

All unsere Rindfleisch-Spezialitäten werden auf unserem Lavasteingrill gegrillt. Beilagen sind auf Wunsch zusätzlich zu bestellen. Eine zweite Beilage kann für zzgl. 2€ bestellt werden.

Rib Eye	200 g 26,- 300 g 30,-
Rinderfilet	200 g 28,- 300 g 32,-
Lammcarré	250 g 28,-
Lammrücken mit Chimichurri	250 g 25,-
Tagliata de Bouef	200 g 30,-
Alexander der Große Hackfleisch mit geröstetem Brot, Tomatensauce und Joghurt	25,-
Fish and Chips Doradenfilet mit Spinat und Chips	250 g 25,-
Wolfsbarschfilet In cremiger Sahnesauce mit Kartoffelsalat und Rucola	25,-

SKEWER

Rinder-Schaschlik mit Spinat	25,-	Hackfleischbällchen mit gerösteter Aubergine	20,-
Pollo Fino mit Reis	18,-	Garnelen mit Ofengemüse	22,-
Falafel mit orientalischem Salat	20,-	Lamm-Halloumi mit Reis	22,-

SIDES – NUR ZUM HAUPTGANG*

Runden Sie Ihren Hauptgang mit einer zusätzlichen Beilage ab. *Nicht einzeln bestellbar.

Süßkartoffel Pommes	6,-		
Pommes	5,-	Trüffel Pommes	7,-
Ofenkartoffel	5,-	Reis	5,-
Grillgemüse	5,-	Spinat	5,-
Löffelsalat	5,-	Beilagensalat	4,-

PHILLY CHEESESTEAK


Das Philly Cheesesteak ist eine Sandwich-Spezialität aus Philadelphia. Serviert wird es mit Pommes und in einem weichen Weizenbrötchen, belegt mit geschnittenem Steakfleisch, Käse, Paprika und Zwiebeln à la minute gegrillt.

Classic	17,-
Pilze	18,-
Chili-Soße	18,-
Philadelphia mit BBQ-Sauce, Bacon, Jalapeños, Frischkäse	21,-


#LUNCH
LOVERS
20% AUF
PHILLY
CHEESESTEAK

KUMPIR

Große, geröstete Ofenkartoffel. Alle Kumpir gehen vom „Basic“ mit Butter und Käse aus.

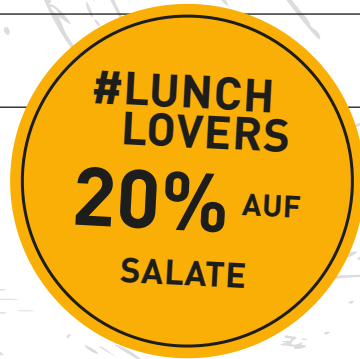
Chicken Kumpir Mais, Oliven, Coleslaw, Avocado, Hähnchenbrustfilet und Basilikum Pesto	19,-
Beef Kumpir Kidneybohnen, Jalapeños, gegrillte Paprika, Zwiebeln, Rinderfiletstreifen und Käsecreme mit Dill	21,-
Garnelen Kumpir Kidneybohnen, gegrillte Paprika, karamellisierte Zwiebeln, Aioli und Garnelen	21,-
Veggie Kumpir  Avocado, Oliven, getrocknete Tomaten, Käse, Grillgemüse und Basilikum Pesto	17,-

KIDS MENÜ







Pasta in Tomatensoße 	10,-
Butter Chicken Sticks mit Pommes	10,-

SALATE





- Rucola Salat  _____ 16,-
Rucola, Tomate, Gurke, getrocknete Cranberries, Apfel, Feta Käse und Sesam
- Couscous Salat  _____ 17,-
Mit eingelegter Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Gurken, Feta, Granatapfel und Rucola
- Crispy Chicken Salat _____ 18,-
Gemischter Salat mit paniertem Hähnchenbrustfilet, Mango und Pfirsich
- Caesar Salat _____ 16,-
Römersalat mit Croutons, Hähnchenbrustfilet, Cherrytomaten und Parmesan
- Beef Salat _____ 18,-
Gemischter Salat mit Rinderfiletstreifen
- Garnelen Salat _____ 19,-
Salat, Tomaten, Gurke, Zwiebeln, Möhren und marinierte Garnelen



DRESSINGS

- Granatapfelsirup & Öl Dressing  _____ Joghurt-Kräuter-Dressing  _____
- Himbeer Dressing  _____ Essig-Öl Dressing  _____
- Honig-Senf Dressing  _____ Caesar Dressing  _____

DESSERTS

- Le Knack  _____ 11,-
Saftiger Brownie mit Kaffee-Eis, Vanillesoße und Schokoladen-Erde
- Crème Brûlée  _____ 7,-
- San Sebastian Cheesecake  _____ 8,-
- Pistazien Tiramisu  _____ 8,-