

GETRÄNKEKARTE

Softdrinks

	0,25 l	0,75 l
Taunusquelle Medium	3,90	7,90
Taunusquelle Naturelle	3,90	7,90

	0,2 l
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	3,90
Fanta, Sprite, Mezzo Mix	3,90
Bitter Lemon	3,90
Ginger Ale	3,90
Tonic Water	3,90
Apfelsaft, Apfelschorle	3,90

Aperitivi

Sanbittèr / Crodino	4,90
Martini Bianco / Rosso	6,90
Campari Soda	7,90
Campari Orange	8,90
Aperol Spritz	9,90
Hugo	9,90
Lillet Wild Berry	9,90
Lillet White Peach	9,90
Sarti Spritz	11,90
Limoncello-Spritz	9,90

Schaumwein

	0,1 l
Prosecco	6,50
Champagner Veuve Clicquot Brut	15,90
Champagner Veuve Clicquot Rosé	19,90

Bier

König Pilsener	0,3 l	4,50	0,4 l	6,50
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	3,90		
Benediktiner Weissbier			0,5 l	5,90
Benediktiner Hell alkoholfrei	0,3 l	3,90		
Benediktiner Hell	0,3 l	4,50	0,5 l	6,90

Wein

Offene Weißweine

	0,1 l	0,2 l
Chardonnay I Cantina di Custoza	4,90	8,50
Lugana I Terre di Romolo	4,90	8,50
Grüner Veltliner I Pfaffl	4,90	8,50
Grauer Burgunder I G.A. Schneider	4,90	8,50
Riesling Trocken I Weingut Jakob Jung	4,90	8,50

Offener Rosé

	0,1 l	0,2 l
Rosé Bardolino Chiaretto I Cantina di Custoza	4,90	8,50

Offene Rotweine

	0,1 l	0,2 l
Montepulciano I Il Mio	4,90	8,50
Primitivo I Il Mio	4,90	8,50
Nero D`Avola I Il Mio	4,90	8,50
Chateau Martinon	5,90	10,90
Zweigelt „Selection“ Salzl	6,90	12,90

Ein guter Wein erzählt eine eigene Geschichte.

Wir helfen Ihnen, den richtigen Erzähler zu finden.



SP E I S E K A R T E

Vorspeisen

Rote Linsen-Creme-Suppe 	12,90
Kokosschaum Gemüse-Dumpling	
Burrata auf Ochsentomaten-Carpaccio	18,90
Rucola-Pesto Basilikum-Dressing	
Semerolle à la Vitello Tonnato	17,90
zartes Kalbfleisch Thunfischcreme Kapern	
Rinder-Carpaccio alla Cipriani	18,90
hauchdünn geschnitten Rucola Parmesancreme	
Calamarretti auf Babyspinat Salat	22,90
Tropea-Zwiebeln Zitrus-Vinaigrette	
Cajun Tuna Tataki	22,90
Avocadocreme Sesam Teriyaki Wasabi-Crunch	
Viora Caesar Salat	15,90
Romana Datteltomaten Croutons Parmigiano wahlweise mit <i>Hähnchenbruststreifen +7,90, Rinderfiletspitzen oder Gambas +10,90</i>	



Saucen & Dips

Pfeffersauce

Kräuterbutter

Tomaten-Chili-Butter

Chimichurri

Trüffel-Mayonnaise

je 4,90

Alle Saucen werden in unserer Küche frisch und von Hand zubereitet.

Pasta

Gnocchi	16,90
Junger Spinat Gorgonzola Walnuss	
Conchiglie Salsiccia e Funghi	18,90
Salsiccia aromatische Pilze Rucola Parmigiano	
Sedani	20,90
Avocadocreme cremige Burrata Basilikum Cherrytomaten	
Tagliatelle mit Zucchini & Calamaretti	22,90
Zucchini-Julienne feine Cremesauce Kirschtomaten	
Oktopus-Garnelen-Carbonara-Paccheri	26,90
Krustentier-Creme Oktopus Garnelen Prosciutto Crudo	



Fleischgerichte *mit je einer Beilage nach Wahl*

Sirloin-Steak	26,90
zart saftig	
Black Angus Rumpsteak	31,90
mit Fettrand kräftig im Geschmack	
Black Angus Entrecôte	42,90
stark marmoriert besonders aromatisch	



Fischgerichte

Lachsfilet	32,90
Zitronen-Buttersoße Quinoa Ratatouille	
Thunfischsteak	38,90
Pizzaiola Soße Kut-Kut	
Riesengarnelen	35,90
Safran-Risotto	



Vegetarisch

Viora Bowl 	20,90
Quinoa frisches Gemüse Falafel	
Risotto al Tartufo	26,90
cremig gerührt Shiitake-Pilze Parmesan-Crunch	



Beilagen

Mediterranes Gemüse

Kut-Kut

Pommes Frites

Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln

Polenta

je 5,90

Desserts

Tiramisu Classico

Vanille | Mascarpone | Espresso
9,90

Crème Brûlée

Vanille | Früchte der Saison
9,90

Himbeertörtchen

Beeren | Weiße Schokolade | Kugel Eis
9,90

Schokoladen-Soufflé

Früchte der Saison | Kugel Eis
9,90

Wodka-Sorbet

Wahlweise mit Cassis oder Zitrone
12,90

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätetische Anforderungen.
Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt.

