

GETRÄNKEKARTE

Wein

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	8,90
Hugo	8,90
Lillet Wild Berry	8,90
Lillet White Peach	8,90
Sarti Spritz	11,90
Limoncello-Spritz	8,90

Schaumwein

	0,1 l
Prosecco	6,50
Schloss VAUX Brut	8,90
Schloss VAUX ROSÉ	9,90
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

Offene Weißweine

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

Offener Rosé

	0,1 l	0,2 l
Rosé Bardolino Chiaretto Cantina di Custoza	4,90	8,50
Whispering Angel Château d'Esclans Cotes de Provence	8,90	15,90

Offene Rotweine

	0,1 l	0,2 l
Montepulciano Il Mio	4,90	8,50
Primitivo Il Mio	4,90	8,50
Nero D'Avola 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.



S P E I S E K A R T E

Vorspeisen

Rote Linsen-Creme-Suppe 	9
Kokosschaum Gemüse-Dumpling	
Burrata auf Ochsentomaten-Carpaccio	18
Rucola-Pesto Basilikum-Dressing	
Semerolle à la Vitello Tonnato	16
zartes Kalbfleisch Thunfischcreme Kapern	
Rinder-Carpaccio alla Cipriani	18
hauchdünn geschnitten Rucola Parmesancreme Pinienkerne	
Calamarretti auf Babyspinat Salat	20
Tropea-Zwiebeln Zitrus-Vinaigrette	
Cajun Tuna Tataki	20
Avocadocreme Sesam Teriyaki Wasabi-Crunch	
Viora Caesar Salat	14
Romana Datteltomaten Croutons Parmigiano	
wahlweise mit <i>Hähnchenbruststreifen +7, Rinderfiletspitzen oder Gambas +10</i>	

Pasta

Gnocchi	15
Junger Spinat Gorgonzola Walnuss	
Conchiglie Salsiccia e Funghi	17
Salsiccia aromatische Pilze Rucola Parmigiano	
Sedani	18
Avocadocreme cremige Burrata Basilikum Cherrytomaten	
Tagliatelle mit Zucchini & Calamaretti	20
Zucchini-Julienne feine Cremesauce Kirschtomaten	
Oktopus-Garnelen-Carbonara-Paccheri	22
Krustentier-Creme Oktopus Garnelen Prosciutto Crudo	

Fleischgerichte *mit je einer Beilage & Sauce nach Wahl*

Sirloin-Steak	28
zart saftig	
Black Angus Rumpsteak	31
mit Fettrand kräftig im Geschmack	
Black Angus Rinderfilet	42
fein marmoriert butterzart besonders aromatisch	

Fischgerichte *mit je einer Sauce nach Wahl*

Lachsfilet	29
Safran-Risotto	
Thunfischsteak	34
Quinoa mit Ratatouille	
Riesengarnelen	32
Wildkräutersalat Limetten-Aioli	

Vegetarisch

Viora Bowl 	18
Quinoa frisches Gemüse Falafel	
Risotto al Tartufo	24
cremig gerührt frisch gehobelter Trüffel Parmesan-Crunch	



Saucen & Dips

Pfeffersauce

Kräuterbutter

Grand Marnier Sauce

Chimichurri

Trüffel-Mayonnaise

Rotweinjus

je 4

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

Beilagen

Mediterranes Gemüse

Kartoffel Millefeuille

Pommes Frites

Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln

je 5

Desserts

Tiramisu Classico

Vanille | Mascarpone | Espresso
9

Crème Brûlée

Vanille | Früchte der Saison
9

Schokoladen-Soufflé

Früchte der Saison | Kugel Eis
9

Wodka-Sorbet

Wahlweise mit Cassis oder Zitrone
12

Wir verwenden ausschließlich 100 % reines Olivenöl aus Apulien.

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätetische Anforderungen.

Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt.

