



UNSERE EMPFEHLUNG

4-Gang-Menü

Glasierter Endiviensalat

Birnen-Senf-Sauce⁵, Walnuss- und Tomatensalsa⁷, Zitronencreme, frische Orange, Chili-Öl

Traminer Elementum // Dürnberg, Falkenstein, Österreich, 2020

Zwiebeltarte

FREA Bakery Tarte^{1,9}, karamellisierte Zwiebel, Süßkartoffelpüree, Achioteröstkartoffel, frischer Rettich, Kartoffel-Koji-Cremes⁵, Zwiebel-Demi-Glace⁶

Sämling 2530 Kerner // Karl Haidle, Baden-Württemberg, 2021

Erfrischung

Rote-Bete-Mole und Kürbis

Leicht pikante Mole aus Roter Bete und Pflaumen^{2,10,11,12}, Mais- und Kürbisknödel, Kürbisrelish, geröstete und fermentierte Rüben, Pinienkerne, Tempura^{1,9}

Aladasturi // Guantsa's Wine, Imereti, Georgien, 2021

FREA Gianduja

Schokoladeneis, hausgemachter Gianduja⁴, Holunderbeeren, pochierte Pflaumen, Malzkaramell⁹, Schokoladenkrokant

Pet Nat de David // Les vins Pirouettes, Elsass, Frankreich, 2022

Alle unsere Produkte kommen aus nachhaltigem Anbau.

Wir arbeiten überwiegend mit regionalen und saisonalen Zutaten.

„Gersi“, unsere Kompostiermaschine, verarbeitet alle unsere Reste.

Alle Preise inkl. 7% MwSt.

1 Weizen 2 Cashew 3 Mandel 4 Haselnuss 5 Senf 6 Sellerie 7Walnuss 8 Soja
9 Gluten 10 Koffein 11 Sesam 12 Erdnuss

WINTERMENÜ

Glasierter Endiviensalat

Birnen-Senf-Sauce⁵, Walnuss- und Tomatensalsa⁷, Zitronencreme, frische Orange, Chili-Öl

Zwiebeltarte

FREA Bakery Tarte^{1,9}, karamellisierte Zwiebel, Süßkartoffelpüree, Achioteröstkartoffel, frischer Rettich, Kartoffel-Koji-Cremes⁵, Zwiebel-Demi-Glace⁶

Pilz-Tartar

Kräuterseitling-Shiitake-Portobello-Tartar, Sauerteigtoast^{1,9}, Shiitake-Cashew-Creme², Birnengelee, geröstete Haselnüsse⁴, Herbst-Dashi¹⁰

Gerösteter Knollensellerie

Kichererbsen-Miso-Knollensellerie⁹, schwarze Knoblauchmarinade¹⁰, Kartoffelpüree, geröstete Quitte, eingelegte Shiitake-Pilze, Haselnüsse⁴, Pastinaken-Kombucha-Dashi⁶

Rübe und Pak Choi

Violette Rübe glasiert mit Masterstock, gerösteter Pak Choi mit Knoblauch, weißes Bohnenpüree, FREA-Brot-Miso-Kruste^{1,8,9}, knusprige Schalotten, Karotten-Ingwer-Zitronengras-Sauce²

Rote-Bete-Mole und Kürbis

Leicht pikante Mole aus Roter Bete und Pflaumen^{2,10,11,12}, Mais- und Kürbisknödel, Kürbisrelish, geröstete und fermentierte Rüben, Pinienkerne, Tempura^{1,9}

Pastinake und Apfel

Pastinaken-Eis, schwarzer Sesam-Tuile^{1,9,11}, Apfelkompott, Löwenzahn-Burdock-Sirup, Brandenburger Rapsöl

FREA Gianduja

Schokoladeneis, hausgemachter Gianduja⁴, Holunderbeeren, pochierte Pflaumen, Malzkaramell⁹, Schokoladenkrokant

3-Gang-Menü	55	4-Gang-Menü	65	5-Gang-Menü	75
Weinbegleitung	28	Weinbegleitung	37	Weinbegleitung	46
Alkoholfreie Begl.	21	Alkoholfreie Begl.	26	Alkoholfreie Begl.	31

Kinder-Menü 18

Alle Preise inkl. 7% MwSt.

1 Weizen 2 Cashew 3 Mandel 4 Haselnuss 5 Senf 6 Sellerie 7Walnuss 8 Soja
9 Gluten 10 Koffein 11 Sesam 12 Erdnuss

GETRÄNKEKARTE

WASSER

Still // gefiltert & mineralisiert // 0,25l / 0,7l	2,7 / 5,5
Sprudel // gefiltert & mineralisiert // 0,25l / 0,7l	2,7 / 5,5

SOFTS

Hausgemachter Kombucha // 0,25l / 0,7l	5,5 / 14
Regionaler Apfelsaft // 0,25l	4
Orangensaft // 0,25l	4
Tonic Water // Aqua Monaco // 0,23l	4
Herbal Tonic // Aqua Monaco // 0,23l	4,2
Ginger Beer // Aqua Monaco // 0,23l	4

KAFFEE & TEE

Espresso // einfach / doppelt	2,5 / 3,5
Americano // 0,25l	3,5
Espresso Macchiato // Hafermilch, einfach / doppelt	3,5 / 4
Kännchen Tee // 0,5l	5

BIER

Edelpils Zzzisch // Lammsbräu, Neumarkt, 4,7% // 0,33l	4
EdelHell // Lammsbräu, Neumarkt, 5,0% // 0,33l	4
Rotbier // Quartiermeister, Wittichenau, 5,2% // 0,33l	3,5
Freibier // alkoholfrei, Quartiermeister, Wittichenau // 0,33l	3,5

MOCKTAILS

Carrot Mule Karottensaft, Apfel, hausgemachter Vanillesirup, Zitrone, Ginger Beer	8,5
---	-----

Rhubarb Tonic

Rhabarbersaft, Birne, hausgemachter Zimtsirup, Zitrone, Herbal Tonic	8,5
--	-----

DIGESTIF

Grappa Barbera, Grappa Moscato, Obstbrand, Kirsch, Calvados // 2cl	5
Cognac V.S 3 ans, Kräuter Liqueur, Cassis Liqueur // 2cl	5
Bas Armagnac V.S.O.P Croix du Rey // 2cl	9

COCKTAILS

APÉRITIF

Mondino Spritz // bitter, süß & saftig Mondino Aperitivo, Cava, Soda	10
--	----

Ode Spritz // krautig & zitrusartig Ode lemon, hausgemachter Rosmarin-Sirup, Cava, Soda	10
---	----

Spritz de Cassis // fruchtig & erfrischend Cassis-Likör, Cava, Soda	11
---	----

SIGNATURE

Slow Sloe // sauer & erfrischend Leopold Sloe Gin, Rhabarber, Avaa Verjus, Cava	13
---	----

Pear Almond Sour // fruchtig & erfrischend 3 Continents Gin, Amaretto, Birne, Zitrone, Zucker, Aquafaba	13
---	----

Pink Babe // süß & sauer Vodka mit Himbeere, hausgemachter Himbeersirup, Zitrone, Aquafaba	12
--	----

Plum Old Fashion // rauchig & fruchtig Whiskey mit Pflaume, Pflaumenlikör, hausgemachter Pflaumensirup, Angostura	13
---	----

Spicy Margarita // sauer & scharf Tequila, Triple Sec, Chili-Agave, Kürbis-Relish	12
---	----

Autumn Leaves // cremig & würzig Don R*** Rum, hausgemachter Zimtsirup, Zitrone, Aquafaba	13
---	----

CLASSICS

FREA Espresso Martini // geröstet & anregend Owl's Vodka, hausgemachter Kaffeelikör, Espresso	13
---	----

Whiskey Sour // frisch & rauchig Rye Whiskey, Zitrone, Zucker, Aquafaba	12
---	----




FREA Negroni // bitter & süß Hibiskus-infused Vermouth, 3 Continents Gin, Amaro-Likör	13
---	----

WEISSWEIN

Offener Ausschank

Sämling 2530 Kerner // Karl Haidle, Baden-Württemberg, 2021 	7	45
Stetten Grauburgunder // Weingut am Stein, Franken, 2021	7	45
Corps de Garde // Goisot, Saint Bris, Frankreich, 2018  <i>Sauvignon Gris</i>	9	55
Ried Rabenstein Reserve // Dürnberg, Falkenstein, 2020 <i>Grüner Veltliner</i>	9	55
Riesling Nonnengarten // Clemens Busch, Mosel, 2018	10	60

Österreich

Belle Naturelle // Jurtschitsch, Kamptal, 2020  <i>Grüner Veltliner</i>	45	
Elementum Welschriesling // Dürnberg, Falkenstein, 2018	48	
Kalk und Kiesel // Claus Preisinger, Burgenland, 2021  <i>Grüner Veltliner, Muskateller, Pinot Blanc, Welschriesling</i>	50	
Carnuntum // Dorli Muhr, Prellenkirchen, 2014 <i>Grüner Veltliner, Riesling</i>	50	
Mon Blanc // Jurtschitsch, Kamptal, 2020  <i>Riesling, Grüner Veltliner, Weißburgunder, Gelber Muskateller, Donauriesling</i>	55	

Spanien

Iraun // Oxeer wines, Rioja DO, 2020  <i>Viura, Calagrano, Garnacha Blanca, Maturana Blanca, Malvasia</i>	130	
---	-----	--

Portugal

Pop // COZs, Lissabon, 2021  <i>Vital</i>	50	
Parcela Cândido // Luis Pato, Bairrada D.O.C, 2019  <i>Cercial</i>	55	

Italien

Derthona // Terre di Sarizzola, Colli Tortonesi Timorasso DOC, 2019 <i>Timorasso</i>	56	
Amphora // Visintini, Friuli Colli Orientali DOC, 2018 <i>Friulano</i>	60	

 Naturwein


Alle Weine enthalten Sulfite.
Alle Preise inkl. 19% MwSt.



WEISSWEIN

Sauvignon Blanc Réserve // Stefan Bietighöfer, Pfalz, 2021	45	
Sauvignon DD Pure // Weingut Seckinger, Pfalz 2021 	45	
Riesling Briedeler Herzchen // Immich-Batterieberg, Mosel, Deutschland, 2020	50	
Spiegelberg Pinot Gris GG // Heitlinger, Baden, 2019	58	
Würzburger Stein Silvaner // Weingut am Stein, Franken, 2020	65	
Scheurebe Vinz Alte Reben // Weingut am Stein, Franken, 2020	70	
Madame Klim Bim // Alexandre Dupont de Ligonés, Saschen, 2020  <i>Spätburgunder, Müller-Thurgau, Kerner, Riesling, Schwarzriesling, Traminer</i>	70	
Montonia Weißburgunder // Weingut am Stein, Franken, 2020	70	
Riesling Reh // Johannes Gröhl, Rheinland-Pfalz, 2020 	75	
Riesling Marienburg Fahrlay GG // Clemens Busch, Mosel, 2017	80	
Sauvignon Blanc Heerkretz // Tomislav Markovic, Baden, 2019	85	
Silvaner Himmelspfad GG // Rudolf May, Franken, 2018	110	

Frankreich

Sancerre // Domaine de la Jolive, Loire, 2021 <i>Sauvignon Blanc</i>	45	
Son Altesse // Château de Mérande, Savoyen, 2020  <i>Roussette</i>	55	
Terres Macônnaises // Maison Emmanuel Giboulot, Macôn-Village, 2020 <i>Chardonnay</i>	70	
Arbois // Domaine de la Pinte, Jura, 2018  <i>Savagnin</i>	70	
Auxey Duress // Jean-Marc Vincent, Burgund, 2017 <i>Chardonnay</i>	95	

Ungarn

Pinot Gris // 2HA, Szent György-Hegy, 2020	45	
Panorama // Vincze Tomi, Tokaj, 2018  <i>Furmint</i>	55	

 Naturwein

Alle Weine enthalten Sulfite.
Alle Preise inkl. 19% MwSt.




ORANGE WINE


Traminer Elementum // Dürnberg, Falkenstein, Österreich, 2020


Kelet // Kristinus, Balaton, Ungarn, 2020 
Furmint, Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc

Pinot Gris Full of Rage // Full, Rheinhessen, 2020


Le Vigneron Grec // Laloti Korinthias, Papargyriou, Griechenland, 2020
Assyrtiko


Sarospatak // Vincze Tomi, Tokaj, Ungarn, 2021 
Furmint, Haslevelu

Liquid sundowner // Kristinus, Balaton, Ungarn, 2021 
Tramini, Olaszrizling, Szürkebarát, Chardonnay


Graue Freyheit // Heinrich, Burgenland, Österreich, 2020 
Weißburgunder, Chardonnay, Grauburgunder


ROSÉWEIN

BOOM Rosé non Filtré // Schnaitmann, Württemberg, 2019 
Spätburgunder, Schwarzriesling

Rosé vom Opok // Weingut Taus, Südsteiermark, Österreich, 2020 
Blaufränkisch

Oníric Rosat // Entre Vinjes, Penedes, Spanien, 2021
Grenache, Trepal

Ultra Violet // Les vins pirouettes, Elsass, Frankreich, 2021 
Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Noir, Muscat, Pinot Gris, Riesling, Gewürztraminer

Kesse Comtesse // Alexandre Dupont de Ligonés, Saschen, 2019 
Weißburgunder, Grauburgunder, Spätburgunder

SUESSWEIN

Riesling Fructus // Barth, Rheingau, 2020

Trudy Port // Niepoort, Douro, Portugal

White Port 10 Years // Niepoort, Douro, Portugal

Zierfandler Eiswein // Reinisch, Tattendorf, Österreich, 2018

 Naturwein

Alle Weine enthalten Sulfite.
Alle Preise inkl. 19% MwSt.



0,1l 0,75l

7 45

10 65

45

50

55

55

75

0,1l 0,75l

6 35

8 50

35

55

70

0,1l 0,75l

5 30

0,05l 0,375l

8

9

12 70



SCHAUMWEIN

Große Reserve Brut Nature // Jurtschitsch, Langenlois, Österreich, 2017
Grüner Veltliner

Champagne Tradition Brut // Lucien Dagonet et Fils, Champagne, Frankreich
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Champagne Rosé // Lucien Dagonet et Fils, Champagne, Frankreich
Chardonnay, Pinot Noir

Blanc de Noir // Philipp Kuhn, Pfalz, 2017
Pinot Noir

Langenlois Große Reserve // Loimer, Langenlois, Österreich, 2014
Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris

Longitude Champagne // Larmandier-Bernier, Vertus, Frankreich
Chardonnay

SCHAUMWEIN NATUR

Pet Nat Pure & Naked // Weingut am Stein, Franken, Deutschland, 2021
Sauvignon Blanc, Cabernet Blanc

Pet Nat de David // Les vins Pirouettes, Elsass, Frankreich, 2022
Pinot gris, Riesling, Pinot noir

Cava Brut Nature // Els Vinyerons, Penedés, Spanien, 2020
Xarel-lo

Grato Lambrusco dell'Emilia IGP // Lusvardi, Italien, 2019

Oh when the Saints // Heinrich, Burgenland, Österreich 2021
St Laurent



0,1l



0,75l

12 70

15 90

100

58

75

95

0,1l 0,75l

8 50

8 50

45

45


50

 Naturwein


Alle Weine enthalten Sulfite.
Alle Preise inkl. 19% MwSt.

ROTWEIN


Offener Ausschank

El Sheitan // Château de Mérande, Savoyen, Frankreich, 2021 
Gamay

Taganan Tinto // Bodega Envinata, Teneriffa, Spanien, 2020 
Listan Negro, Negramoll

Aladasturi // Guantsa's Wine, Imereti, Georgien, 2021 


Österreich


Pannobile // Heinrich, Burgenland, 2017 
Zweigelt, Blaufränkisch

Graf Zweigelt // Weingut Muster, Steiermark, 2017 

Frankreich

Pas Pareil // Domaine Grand Guilhem, Corbières, 2018 
Grenache, Carignan, Syrah

Edmond // Jean-Marie Chenivresse & Fils, Rhône, 2019 
Syrah, Grenache

Le Colombier // Vignobles Bulliat, Morgon, 2021 
Gamay

Sous le Mont // Domaine Emmanuel Giboulot, Hautes Côtes de Nuits, 2018
Pinot Noir

Griechenland

Naoussa // Domaine Dalamára, Naoussa, 2018
Xinomavro


0,1l


0,75l

9 55

10 65

10 65

65

80

45

55

62

95

48

ROTWEIN

Deutschland

HuesWii Pinot Noir // Charlotte & David Beck, Baden, 2018

Luitmar // Philipp Kuhn, Pfalz, 2017
Cabernet Sauvignon, St Laurent, Blaufränkisch, Sangiovese

Pinot Noir Steinbuckel GG // Philipp Kuhn, Pfalz, 2015

Ungarn

Villányi Franc // Vylyan, Villany, 2017

Italien

Swanti // La Vedetta Wines, Barbaresco, 2020
Nebbiolo, Barbera, Dolcetto

Valpolicella Superiore // Tasi, Veneto, 2018 
Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta

Spanien

Albahra // Bodega Envinata, Mancha, 2020 
Garnacha, Moravia Agria

Hontza // Viñedos Hontza, Rioja 2020 
Tempranillo, Grenache

Collecció Syrah // Albet i Noya, Penedès, 2016

Finca la Milana // Albet i Noya, Penedès, 2014
Cabernet Sauvignon, Caladoc, Merlot, Tempranillo

Suzzane // Oxeer Wines, Rioja, 2019
Garnacha


0,75l

55

75

95

50

42

48

45

50

58

70

105

 Naturwein

Alle Weine enthalten Sulfite.
Alle Preise inkl. 19% MwSt.

 Naturwein

Alle Weine enthalten Sulfite.
Alle Preise inkl. 19% MwSt.



OUR RECOMMENDATION

4-Course Menu

Glazed endive salad

pear and mustard sauce⁵, walnut and tomato gremolata⁷, citrus cream, fresh orange, chili oil

Traminer Elementum // Dürnberg, Falkenstein, Österreich, 2020

Onion tart

FREA bakery tart^{1,9}, caramelised onion, sweet potato puree, achiote roasted potato, fresh radish, potato koji cream⁵, onion demi-glace⁶

Sämling 2530 Kerner // Karl Haidle, Baden-Württemberg, 2021

Refreshment

Beetroot mole and pumpkin

slightly spicy beetroot and plum mole^{2,10,11,12}, corn and pumpkin dumpling, pumpkin relish, roasted and fermented beets, pine nuts, tempura^{1,9}

Aladasturi // Guantsa's Wine, Imereti, Georgien, 2021

FREA gianduja

chocolate ice cream, homemade gianduja⁴, elderberry, poached prunes, malt caramel⁹, chocolate crunch

Pet Nat de David // Les vins Pirouettes, Alsace, France, 2022

All our products come from sustainable cultivation.
We mainly work with regional and seasonal ingredients.
"Gersi", our composting machine, processes all our leftovers.

All prices include 7% VAT.

1 wheat 2 cashew 3 almond 4 hazelnut 5 mustard 6 celery 7 walnut 8 soy 9 gluten
10 caffeine 11sesame 12 peanuts

AUTUMN MENU

Glazed endive salad

pear and mustard sauce⁵, walnut and tomato gremolata⁷, citrus cream, fresh orange, chili oil

Onion tart

FREA bakery tart^{1,9}, caramelized onion, sweet potato puree, achiote roasted potato, fresh radish, potato koji cream⁵, onion demi-glace⁶

Mushroom tartare

king oyster and shiitake mushrooms, portobello mushroom tartare⁵, sourdough toast^{1,9}, shiitake cashew cream², pear jelly, roasted hazelnuts⁴, autumn dashi¹⁰

Roasted celeriac

glazed chickpea miso celeriac⁹, black garlic marinade¹⁰, potato puree, roasted quince, pickled shiitake mushroom, hazelnuts⁴ and parsnip kombucha dashi⁶

Purple turnip and pak choi

masterstock glazed purple turnip, garlic roasted pak choi, white bean puree, FREA bread miso crust^{1,9,8}, crispy shallots, carrot-ginger-lemongrass sauce²

Beetroot mole and pumpkin

slightly spicy beetroot and plum mole^{2,10,11,12}, corn and pumpkin dumpling, pumpkin relish, roasted and fermented beets, pine nuts, tempura^{1,9}

Parsnip and apple

parsnip ice cream, black sesame tuile^{1,9,11}, apple compote, dandelion and burdock syrup, rapeseed oil from Brandenburg

FREA gianduja

chocolate ice cream, homemade gianduja⁴, elderberry, poached prunes, malt caramel⁹, chocolate crunch

3 course menu	55	4 course menu	65	5 course menu	75
wine pairing	28	wine pairing	37	wine pairing	46
alc-free pairing	21	alc-free pairing	26	alc-free pairing	31

Kids' menu 18

All prices include 7% VAT.

1 wheat 2 cashew 3 almond 4 hazelnut 5 mustard 6 celery 7 walnut 8 soy 9 gluten
10 caffeine 11sesame 12 peanuts

DRINK MENU

WATER

Still // filtered & mineralized // 0,25l / 0,7l	2,7 / 5,5
Sparkling // filtered & mineralized // 0,25l / 0,7l	2,7 / 5,5

SOFTS

Homemade kombucha // 0,25l / 0,7l	5,5 / 14
Regional apple juice // 0,25l	4
Orange juice // 0,25l	4
Tonic Water // Aqua Monaco // 0,23l	4
Herbal Tonic // Aqua Monaco // 0,23l	4,2
Ginger Beer // Aqua Monaco // 0,23l	4

COFFEE & TEA

Espresso // single / double	2,5 / 3,5
Americano // 0,25l	3,5
Espresso Macchiato // oat milk, single / double	3,5 / 4
Pot of Tee // 0,5l	5

BEER

Pilsner Zzzisch // Lammsbräu, Neumarkt, 4,7% // 0,33l	4
Light beer // Lammsbräu, Neumarkt, 5,0% // 0,33l	4
Red beer // Quartiermeister, Wittichenau, 5,2% // 0,33l	3,5
Freibier // alcohol-free, Quartiermeister, Wittichenau // 0,33l	3,5

MOCKTAILS

Carrot Mule	
Carrot juice, homemade vanilla syrup, lemon, ginger beer	8,5
Rhubarb Tonic	
Rhubarb juice, homemade cinnamon syrup, lemon, herbal tonic	8,5

DIGESTIVE

Grappa Barbera, Grappa Moscato, Obstbrand, Kirsch, Calvados // 2cl	5
Cognac V.S 3 ans, Kräuter Liqueur, Cassis Liqueur // 2cl	5
Bas Armagnac V.S.O.P Croix du Rey // 2cl	9

COCKTAILS

APÉRITIF

Mondino Spritz // bitter-sweet & juicy Mondino Aperitivo, cava, soda water	10
Ode Spritz // herbal & citrusy Ode lemon, homemade rosemary syrup, cava, soda water	10
Spritz de cassis // fruity & refreshing Cassis liquor, cava, soda water	11

SIGNATURE

Slow Sloe // sour & refreshing Leopold Sloe gin, rhubarb, Avaa verjus, cava,	13
Pear almond Sour // fruity & refreshing 3 Continents gin, amaretto, pear, lemon, sugar, aquafaba	13
Pink Babe // sweet & sour Raspberry-infused vodka, homemade raspberry syrup, lemon, aquafaba	12
Plum Old Fashion // smokey & fruity Plum infused whiskey, plum liquor, homemade plum syrup, Angostura	13
Spicy Margarita // sour & spicy Tequila, triple sec, chili-infused agave, pumpkin relish	12
Autumn Leaves // creamy & spicy Vanilla-orange infused rum, homemade cinnamon syrup, lemon, apple, aquafaba	13

CLASSICS




FREA Espresso Martini // roasted & energizing Owl's vodka, homemade coffee liquor, espresso	13
Whiskey Sour // refreshing & smoky Rye whiskey, lemon, sugar, aquafaba	12
FREA Negroni // bitter & sweet Hibiscus-infused vermouth, 3 Continents gin, Amaro liquor	13

WHITE WINE

Wine by the glass

Sämling 2530 Kerner // Karl Haidle, Baden-Württemberg, 2021 	7	45
Stetten Pinot Gris // Weingut am Stein, Franconia, 2021	7	45
Corps de Garde // Goisot, Saint Bris, France, 2018  <i>Sauvignon Gris</i>	9	55
Ried Rabenstein Reserve // Dürnberg, Falkenstein, Austria, 2020 <i>Grüner Veltliner</i>	9	55
Riesling Nonnengarten // Clemens Busch, Mosel, 2018	10	60

Austria

Belle Naturelle // Jurtschitsch, Kamptal, Austria, 2020  <i>Grüner Veltliner</i>		45
Elementum Welschriesling // Dürnberg, Falkenstein, 2018		48
Kalk und Kiesel // Claus Preisinger, Burgenland, 2021  <i>Grüner Veltliner, Muskateller, Pinot Blanc, Welschriesling</i>		50
Carnuntum // Dorli Muhr, Prellenkirchen, 2014 <i>Grüner Veltliner, Riesling</i>		50
Mon Blanc // Jurtschitsch, Kamptal, 2020  <i>Riesling, Grüner Veltliner, Pinot Blanc, Muscat Blanc, Donauriesling</i>		55

Spain

Iraun // Oxeer wines, Rioja DO, 2020  <i>Viura, Calagrano, Garnacha Blanca, Maturana Blanca, Malvasia</i>		130
---	--	-----

Portugal

Pop // COZs, Lissabon, 2021  <i>Vital</i>		50
Parcela Cândido // Luis Pato, Bairrada D.O.C, 2019  <i>Cercial</i>		55

Italy

Derthona // Terre di Sarizzola, Colli Tortonesi Timorasso DOC, 2019 <i>Timorasso</i>		56
Amphora // Visintini, Friuli Colli Orientali DOC, 2018 <i>Friulano</i>		60

 natural wine

All wines contain sulphites.
All prices include 19% VAT.



WHITE WINE

Germany

Sauvignon Blanc Réserve // Stefan Bietighöfer, Palatinate, 2021		45
Sauvignon DD Pure // Weingut Seckinger, Palatinate, 2021 		45
Riesling Briedeler Herzchen // Immich-Batterieberg, Moselle, Germany, 2020		50
Spiegelberg Pinot Gris GG // Heitlinger, Baden, 2019		58
Würzburger Stein Silvaner // Weingut am Stein, Franconia, 2020		65
Scheurebe Vinz Alte Reben // Weingut am Stein, Franconia, 2020		70
Madame Klim Bim // Alexandre Dupont de Ligonés, Saxony, 2020  <i>Spätburgunder, Müller-Thurgau, Kerner, Riesling, Schwarzriesling and Traminer</i>		70
Montonia Weißburgunder // Weingut am Stein, Franconia, 2020		70
Riesling Reh // Johannes Gröhl, Rhineland-Palatinate, 2020 		75
Riesling Marienburg Fahrlay GG // Clemens Busch, Moselle, 2017		80
Sauvignon Blanc Heerkretz // Tomislav Markovic, Baden, 2019		85
Silvaner Himmelspfad GG // Rudolf May, Franconia, 2018		110

France

Sancerre // Domaine de la Jolive, Loire, 2021 <i>Sauvignon Blanc</i>		45
Son Altesse // Château de Mérande, Savoy, 2020  <i>Roussette</i>		55
Terres Macônnaises // Maison Emmanuel Giboulot <i>Chardonnay</i>		70
Arbois // Domaine de la Pinte, Jura, 2018  <i>Savagnin</i>		70
Auxey Duress // Jean-Marc Vincent, Burgundy, 2017 <i>Chardonnay</i>		95

Hungary

Pinot Gris // 2HA, Szent György-Hegy, 2020		45
Panorama // Vincze Tomi, Tokaj, 2018  <i>Furmint</i>		55

 natural wine

All wines contain sulphites.
All prices include 19% VAT.



ORANGE WINE

Traminer Elementum // Dürnberg, Falkenstein, Österreich, 2020	7	45
Kelet // Kristinus, Balaton, Hungary, 2020 🍷 <i>Furmint, Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc</i>	10	65
Pinot Gris Full of Rage // Full, Rhinehessen, 2020		45
Le Vigneron Grec // Lalioti Korinthias, Papargyriou, Greece, 2020 <i>Assyrtiko</i>		50
Sarospatak // Vincze Tomi, Tokaj, Hungary, 2021 🍷 <i>Furmint, Haslevelu</i>		55
Liquid sundowner // Kristinus, Balaton, Hungary, 2021 🍷 <i>Tramini, Olaszrizling, Szürkebarát, Chardonnay</i>		55
Graue Freyheit // Heinrich, Burgenland, Austria, 2020 🍷 <i>Pinot Gris, Chardonnay, Pinot Blanc</i>		75

ROSE WINE

BOOM Rosé non Filtré // Schnaitmann, Württemberg, 2019 🍷 <i>Pinot Noir, Schwarzriesling</i>	6	35
Rosé vom Opok // Weingut Tauss, Southern Styria, Austria, 2020 🍷 <i>Blaufrankisch</i>	8	50
Oníric Rosat // Entre Vinjes, Penedes, Spain, 2021 <i>Grenache, Trepas</i>		35
Ultra Violet // Les vins pirouettes, Alsace, France, 2021 🍷 <i>Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Noir, Muscat, Pinot Gris, Riesling, Gewurztraminer</i>		55
Kesse Comtesse // Alexandre Dupont de Ligonés, Saxony, 2019 🍷 <i>Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir</i>		70

SWEET WINE

Riesling Fructus // Barth, Rheingau, 2020

Trudy Port // Niepoort, Douro, Portugal	8	
White Port 10 Years // Niepoort, Douro, Portugal	9	
Zierfandler Eiswein // Reinisch, Tattendorf, Austria, 2018	12	72

 natural wine

All wines contain sulphites.
All prices include 19% VAT.



0,11 0,75l

7 45

10 65

45

50

55

55

75

0,11 0,75l

6 35

8 50

35

55

70

0,11 0,75l

5 30

0,05l 0,375l

8

9

12 72

SPARKLING WINE

Große Reserve Brut Nature // Jurtschitsch, Langenlois, Austria, 2017 <i>Grüner Veltliner</i>	12	70
Champagne Tradition Brut // Lucien Dagonet et Fils, Champagne, France <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	15	90
Champagne Rosé // Lucien Dagonet et Fils, Champagne, France <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>		100
Blanc de Noir // Philipp Kuhn, Palatinate, Germany, 2017 <i>Pinot Noir</i>		58
Langenlois Große Reserve // Loimer, Langenlois, Austria, 2014 <i>Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris</i>		75
Longitude Champagne // Larmandier-Bernier, Vertus, France <i>Chardonnay</i>		95

NATURAL SPARKLING WINE

Pet Nat Pure & Naked // Weingut am Stein, Franconia, Germany, 2021 <i>Sauvignon Blanc, Cabernet Blanc</i>	8	50
Pet Nat de David // Les vins Pirouettes, Alsace, France, 2022 <i>Pinot Gris, Riesling, Pinot Noir</i>	8	50
Cava Brut Nature // Els Vinyerons, Penedés, Spain, 2020 <i>Xarel-lo</i>		45
Grato Lambrusco dell'Emilia IGP // Lusvardi, Italy, 2019		45
Oh when the Saints // Heinrich, Burgenland, Austria 2021 <i>St Laurent</i>		50

 natural wine

All wines contain sulphites.
All prices include 19% VAT.



0,11 0,75l

12 70

15 90

100

58

75

95

0,11 0,75l

8 50

8 50

45

45

50

RED WINE

Wine by the glass

	 0,1l	 0,75l
El Sheitan // Château de Mérande, Savoy, France 2021  <i>Gamay</i>	9	55
Taganan Tinto // Bodega Envinata, Teneriffa, Spain, 2020  <i>Listan Negro, Negramoll</i>	10	65
Aladasturi // Guantsa's Wine, Imereti, Georgia, 2021 	10	65

Austria

Pannobile // Heinrich, Burgenland, 2017  <i>Zweigelt, Blaufränkisch</i>	65
Graf Zweigelt // Weingut Muster, Styria, 2017 	80

France

Pas Pareil // Domaine Grand Guilhem, Corbières, 2018  <i>Grenache, Carignan, Syrah</i>	45
Edmond // Jean-Marie Chenivessé & Fils, Rhône, 2019  <i>Syrah, Grenache</i>	55
Le Colombier // Vignobles Bulliat, Morgon, 2021  <i>Gamay</i>	62
Sous le Mont // Domaine Emmanuel Giboulot, Hautes Côtes de Nuits, 2018 <i>Pinot Noir</i>	95

Greece

Naoussa // Domaine Dalamára, Naoussa, 2018 <i>Xinomavro</i>	48
--	----

RED WINE

Germany

HuesWii Pinot Noir // Charlotte & David Beck, Baden, 2018	55
Luitmar // Philipp Kuhn, Palatinate, 2017 <i>Cabernet Sauvignon, St Laurent, Blaufränkisch, Sangiovese</i>	75
Pinot Noir Steinbuckel GG // Philipp Kuhn, Palatinate, 2015	95



Hungary

Villányi Franc // Vylyan, Villany, 2017	50
---	----

Italy

Swanti // La Vedetta Wines, Barbaresco, 2020 <i>Nebbiolo, Barbera, Dolcetto</i>	42
Valpolicella Superiore // Tasi, Veneto, 2018  <i>Corvina, Corvinese, Rondinella, Oseleta</i>	48

Spain

Albahra // Bodega Envita, Mancha, 2020  <i>Garnacha, Moravia Agría</i>	45
Hontza // Viñedos Hontza, Rioja, 2020  <i>Tempranillo, Grenache</i>	50
Colleció Syrah // Albet i Noya, Penedès, 2016	58
Finca la Milana // Albet i Noya, Penedès, 2014 <i>Cabernet Sauvignon, Caladoc, Merlot, Tempranillo</i>	70
Suzzane // Oxer Wines, Rioja, 2019 <i>Garnacha</i>	105



All wines contain sulphites.
All prices include 19% VAT.



All wines contain sulphites.
All prices include 19% VAT.