



UNSERE EMPFEHLUNG

4-Gang-Menü

Lauch und Leche de Tigre

Gerösteter Lauch, Leche de Tigre, Knollenselleriepürree⁶, Algen, Fenchel, grüner Apfel, knusprige Fregola^{1,9}

Montonia Weißburgunder // Weingut am Stein, Franken, 2020

Kartoffel-Mille-Feuilles und Sauerkraut

Chilli-Shio-Koji-Sauce, Rotkohl-Sauerkraut, eingelegte rote Zwiebeln, Süßkartoffel-Chips, Sauerkrautpulver, Rosmarin-Salz

Son Altesse // Château de Mérande, Savoyen, Frankreich, 2020

Erfrischung

Hoisin-Kohlrabi

Geräucherte schwarze Kichererbsen und Miso-Püree, Grün & Schwarzkohl, schwarzer Apfel, knuspriges Tempeh⁸, Kohl-Dashi

Riesling Nonnengarten // Clemens Busch, Mosel, Deutschland, 2018

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

Lauch und Leche de Tigre

Gerösteter Lauch, Leche de Tigre, Knollenselleriepürree⁶, Algen, Fenchel, grüner Apfel, knusprige Fregola^{1,9}

Kartoffel-Mille-Feuilles und Sauerkraut

Chilli-Shio-Koji-Sauce, Rotkohl-Sauerkraut, eingelegte rote Zwiebeln, Süßkartoffel-Chips, Sauerkrautpulver, Rosmarin-Salz

Pilz-Tartar

Kräuterseitling-Shiitake-Portobello-Tartar, Sauerteigtoast^{1,9}, Shitake-Cashew-Creme², Birnengelee, geröstete Haselnüsse⁴, Pilz-Dashi^{8,10}

Reis und Topinambur

Gebratener Reis, Topinambur-Creme, Hefe-Garum-Pfeffersauce², schwarzer Rettich, glasierter Topinambur

Hoisin-Kohlrabi

Geräucherte schwarze Kichererbsen und Miso-Püree, Grün & Schwarzkohl, schwarzer Apfel, knuspriges Tempeh⁸, Kohl-Dashi

Linsenknödel und Roggen

Austernpilz-Tempura^{1,9}, Roggenbrot- Bockshornklee-Sauce^{1,3,6,9}, Puntarelle, Endivien-Eskariol in Saor, Sultaninen, Pinienkerne, Kapernemulsions

Mandel -Pannacotta

Zitrusfrüchte, karamellierte Karotten-Tuile, Karotten-Orangenblüten-Sauce, Safran-Espuma³

FREA Gianduja

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

3-Gang-Menü	55	4-Gang-Menü	65	5-Gang-Menü	75
Weinbegleitung	29	Weinbegleitung	38	Weinbegleitung	47
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 Rum mit Vanille-Orange, 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

Derthona // Terre di Sarizzola, Colli Tortonesi Timorasso DOC, Italien, 2019 <i>Timorasso</i>	9	55
Son Altesse // Château de Mérande, Savoyen, Frankreich, 2020  <i>Roussette</i>	9	55
Riesling Nonnengarten // Clemens Busch, Mosel, Deutschland, 2018	10	60
Arbois // Domaine de la Pinte, Jura, Frankreich, 2018  <i>Savagnin</i>	12	70
Montonia Weißburgunder // Weingut am Stein, Franken, Deutschland, 2020	12	70



Österreich

Kalk und Kiesel // Claus Preisinger, Burgenland, 2021  <i>Grüner Veltliner, Muskateller, Pinot Blanc, Welschriesling</i>		50
Prellenkirchen // Dorli Muhr, Carnuntum, 2019 <i>Grüner Veltliner, Riesling</i>		50
Mon Blanc // Jurtschitsch, Kamptal, 2020  <i>Riesling, Grüner Veltliner, Weißburgunder, Gelber Muskateller, Donauriesling</i>		55
Ried Rabenstein Reserve // Dürnberg, Falkenstein, 2020 <i>Grüner Veltliner</i>		55
Graf Marillon // Weingut Muster, Steiermark, 2017  <i>Chardonnay</i>		80

Spanien

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

Portugal

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






0,1l




0,75l

WEISSWEIN

Sauvignon DD Pure // Weingut Seckinger, Pfalz 2021 		45
Riesling Briedeler Herzchen // Immich-Batterieberg, Mosel, 2020		50
Spiegelberg Pinot Gris GG // Heitlinger, Baden, 2015		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 Ligonnés, Saschen, 2020  <i>Spätburgunder, Müller-Thurgau, Kerner, Riesling, Schwarzriesling, Traminer</i>		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
Conti-ne Périgourdine // Domaine Albert de Conti, Bergerac, 2021 <i>Muscadelle</i>		55
Riesling d'Olivier // Les vins Pirouettes, Elsass, 2019 		58
Bourgogne // Maison Emmanuel Giboulot, Burgund, 2020 <i>Chardonnay</i>		65
Les Charmes Dessus // Domaine Tessier, Meursault 1er cru, 2016 <i>Chardonnay</i>		195

Italien

Salaróla // Ca'Orologio, Venetien, 2020 <i>Muskateller, Weißburgunder</i>		55
Amphora // Visintini, Friuli Colli Orientali DOC, 2018 <i>Friulano</i>		60

Ungarn

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



0,75l



Naturwein

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




Naturwein


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

ORANGE WINE


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

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


Traminer Elementum // Dürnberg, Falkenstein, Österreich, 2020


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


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


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


ROSÉWEIN

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

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

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

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

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

SUESSWEIN

Thörnicher Ritsch Kabinett // Hermann Ludes, Mosel, Deutschland, 2021

Trudy Port // Niepoort, Douro, Portugal

White Port 10 Years // Niepoort, Douro, Portugal

Zierfandler Eiswein // Reinisch, Tattendorf, Österreich, 2018



0,1l

0,75l

7

45

9

55

45

55

65

75

0,1l

0,75l

6

35

9

55

35

50

70

0,1l

0,75l

8

48

0,05l

0,375l

8

9

12

70



SCHAUMWEIN

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

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

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

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

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

SCHAUMWEIN NATUR

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

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

Moon Nature // Tasi, Veneto, Italien, 2020
Garganega

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

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

Rainette // Domaine Muller-Koeberlé, Elsass, Frankreich, 2022
Riesling

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



0,1l

0,75l

15

90

58

70

75

100

0,1l

0,75l

8

50

8

50

11

65

45

45

50

50







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




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

ROTWEIN

Offener Ausschank

	 0,1l	 0,75l
Hontza // Viñedos Hontza, Rioja, Spanien, 2021  Tempranillo, Grenache	8	50
Langhe // La Vedetta Wines, Barbaresco, Italien, 2020 Nebbiolo	9	55
Cabernet Franc Réserve // Weingut Zähringer, Baden, Deutschland 2020	10	65
Le Colombier // Vignobles Bulliat, Morgon, Frankreich, 2021  Gamay	10	65

Österreich

Graf Zweigelt // Weingut Muster, Steiermark, 2017 	80	
Ried Spitzerberg-KRANZEN // Dorli Muhr, Carnuntum, 2019 Blaufränkisch	80	

Frankreich


Trinch // Domaine Breton, Bourgueuil, 2021  Cabernet Franc	52	
Pinot Noir // Domaine Geschikt, Elsass, 2020	54	
Edmond // Jean-Marie Chenivessé & Fils, Rhône, 2019  Syrah, Grenache	55	
Le Comte Rouge // Château de Mérande, Savoyen, 2020  Mondeuse	60	
Sous le Mont // Domaine Emmanuel Giboulot, Hautes Côtes de Nuits, 2018 Pinot Noir	95	
Hissez O // Domaine de la Réserve d'O, Terrasses du Larzac, 2015 Syrah, Grenache, Cinsault	95	
La traversée // Domaine Gavin, Terrasses du Larzac, 2019 Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault	100	
Châteauneuf du Pape // Domaine de la Graveirette, 2019 Grenache, Syrah	110	
GC // Château du Cédre, Cahors, 2010 Malbec	190	



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

ROTWEIN


Deutschland

		 0,75l
Luitmar // Philipp Kuhn, Pfalz, 2017 Cabernet Sauvignon, St Laurent, Blaufränkisch, Sangiovese		75
On the Rock // Tomislav Markovic, Baden, 2020 Spätburgunder		90
Pinot Noir Steinbuckel GG // Philipp Kuhn, Pfalz, 2015		95
Spätburgunder Grande Réserve // Stefan Bietighöfer, Palatinate, 2012		100

Italien

Valpolicella Superiore // Tasi, Veneto, 2018  Corvina, Corvone, Rondinella, Oseleta		48
Susucaru // Frank Cornelissen, Etna, 2020 Malvasia, Moscadella, Cattaratto, Nerello Mascalese		70
Ampeleia // Ampeleia Wines, Toskana, 2018 Cabernet Franc		75

Spanien

Albagra // Bodega Envinata, Mancha, 2020  Garnacha, Moravia Agría		45
Finca la Milana // Albet i Noya, Penedès, 2014 Cabernet Sauvignon, Caladoc, Merlot, Tempranillo		70
Suzzane // Ozer Wines, Rioja, 2019 Garnacha		105

Ungarn

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

Georgien

Saperavi // Kakhas's Wine, Kakheti, 2015 		54
--	--	----

Griechenland

Naoussa // Domaine Dalamára, Naoussa, 2018 Xinomavro		48
---	--	----



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



OUR RECOMMENDATION

4-Course Menu

Leek and leche de tigre

roasted leek, leche de tigre, celeriac puree⁶, seaweed, fennel, green apple, crispy fregola^{1,9}

Montonia Weißburgunder // Weingut am Stein, Franconia, Germany, 2020

Potato mille-feuilles and sauerkraut

chili shio koji sauce, red cabbage sauerkraut, pickled red onions, sweet potato chips, sauerkraut powder, rosemary salt

Son Altesse // Château de Mérande, Savoy, France, 2020

Refreshment

Hoisin kohlrabi

smoked black chickpeas and miso puree, kale and black cabbage, black apple, crispy tempeh⁸, cabbage dashi

Riesling Nonnengarten // Clemens Busch, Mosel, Germany 2018

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

WINTER MENU

Leek and leche de tigre

roasted leek, leche de tigre, celeriac puree⁶, seaweed, fennel, green apple, crispy fregola^{1,9}

Potato mille-feuilles and sauerkraut

chili shio koji sauce, red cabbage sauerkraut, pickled red onions, sweet potato chips, sauerkraut powder, rosemary salt

Mushroom tartare

king oyster and shiitake mushrooms, portobello mushroom tartare⁵, sourdough toast^{1,9}, shiitake and cashew cream², pear jelly, roasted hazelnuts⁴, mushroom dashi^{8,10}

Rice and Jerusalem artichoke

fried rice, cream of Jerusalem artichoke, yeast-garum-pepper sauce², black radish, glazed Jerusalem artichoke

Hoisin kohlrabi

smoked black chickpeas and miso puree, kale and black cabbage, black apple, crispy tempeh⁸, cabbage dashi

Lentil knödel and rye

oyster mushroom tempura^{1,9}, rye bread and fenugreek sauce^{1,3,6,9}, puntarelle, endive escarole in saor, sultanas, pine nuts, caper emulsion⁵

Almond panna cotta

Citrus fruits, caramelized carrot tuile, carrot and orange blossom sauce, saffron espuma³

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	29	wine pairing	38	wine pairing	47
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

Son Altesse // Château de Mérande, Savoy, France, 2020  <i>Roussette</i>	9	55
Derthona // Terre di Sarizzola, Colli Tortonesi Timorasso DOC, Italy, 2019 <i>Timorasso</i>	9	55
Riesling Nonnengarten // Clemens Busch, Mosel, Germany 2018	10	60
Montonia Weißburgunder // Weingut am Stein, Franconia, Germany, 2020	12	70
Arbois // Domaine de la Pinte, Jura, France, 2018  <i>Savagnin</i>	12	70
Austria		
Kalk und Kiesel // Claus Preisinger, Burgenland, 2021  <i>Grüner Veltliner, Muskateller, Pinot Blanc, Welschriesling</i>	50	50
Carnuntum // Dorli Muhr, Prellenkirchen, 2014 <i>Grüner Veltliner, Riesling</i>	50	50
Ried Rabenstein Reserve // Dürnberg, Falkenstein, 2020 <i>Grüner Veltliner</i>	55	55
Mon Blanc // Jurtschitsch, Kamptal, 2020  <i>Riesling, Grüner Veltliner, Pinot Blanc, Muscat Blanc, Donauriesling</i>	55	80
Graf Marillon // Weingut Muster, Styria, 2017  <i>Chardonnay</i>	80	130
Spain		
Iraun // Oxe wines, Rioja DO, 2020 <i>Viura, Calagrano, Garnacha Blanca, Maturana Blanca, Malvasia</i>	130	
Portugal		
Pop // COZs, Lisbon, 2021  <i>Vital</i>	50	50
Vadio Branco // Vadio, Bairrada DOC, 2021 <i>Bical, Cercial</i>	50	55
Parcela Cândido // Luis Pato, Bairrada D.O.C., 2019  <i>Cercial</i>	55	
Italy		
Salaróla // Ca'Orologio, Venetie, 2020 <i>Muscat, Pinot Blanc</i>	55	60
Amphora // Visintini, Friuli Colli Orientali DOC, 2018 <i>Friulano</i>	60	

 natural wine

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



0,1l





0,75l

WHITE WINE

Germany

Sauvignon DD Pure // Weingut Seckinger, Palatinate, 2021 	45
Riesling Briedeler Herzchen // Immich-Batterieberg, Moselle, Germany, 2020	50
Spiegelberg Pinot Gris GG // Heitlinger, Baden, 2015	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 Himmelpfad GG // Rudolf May, Franconia, 2018	110

France

Sancerre // Domaine de la Jolive, Loire, 2021 <i>Sauvignon Blanc</i>	45
Corps de Garde // Goisot, Saint Bris, 2018  <i>Sauvignon Gris</i>	55
Conti-ne Périgourdine // Domaine Albert de Conti, Bergerac, 2021 <i>Muscadelle</i>	55
Riesling d'Olivier // Les vins Pirouettes, Alsace, 2019 	58
Bourgogne // Maison Emmanuel Giboulot, Burgundy, 2020 <i>Chardonnay</i>	65
Les Charmes Dessus // Domaine Tessier, Meursault 1er cru, 2016 <i>Chardonnay</i>	195

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.



0,75l

ORANGE WINE

	 0,1l	 0,75l
Pinot Gris Full of Rage // Full, Rhinehessen, 2020	7	45
Sarospatak // Vincze Tomi, Tokaj, Hungary, 2021  Furmint, Haslevelu	9	55
Traminer Elementum // Dürnberg, Falkenstein, Österreich, 2020		45
Liquid sundowner // Kristinus, Balaton, Hungary, 2021  Tramini, Olaszrizling, Szürkebarát, Chardonnay		55
Kelet // Kristinus, Balaton, Hungary, 2020  Furmint, Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc		65
Graue Freyheit // Heinrich, Burgenland, Austria, 2020  Pinot Gris, Chardonnay, Pinot Blanc		75

ROSE WINE

	0,1l	0,75l
Oníric Rosat // Entre Vinjes, Penedes, Spain, 2021 Grenache, Trepát	6	35
Ultra Violet // Les vins pirouettes, Alsace, France, 2021  Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Noir, Muscat, Pinot Gris, Riesling, Gewurztraminer	9	55
BOOM Rosé non Filtré // Schnaitmann, Württemberg, 2019  Pinot Noir, Schwarzriesling		35
Rosé vom Opok // Weingut Tauss, Southern Styria, Austria, 2020  Blaufrankisch		50
Kesse Comtesse // Alexandre Dupont de Ligonés, Saxony, 2019  Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir		70

SWEET WINE

	0,1l	0,75l
Thörnicher Ritsch Kabinett // Hermann Ludes, Mosel, 2021	8	48
	0,05l	0,375l
Trudy Port // Niepoort, Douro, Portugal	8	
White Port 10 Years // Niepoort, Douro, Portugal	9	
Zierfandler Eiswein // Reinisch, Tattendorf, Austria, 2018	12	72



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

SPARKLING WINE

	 0,1l	 0,75l
Champagne Tradition Brut // Lucien Dagonet et Fils, Champagne, France Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	15	90
Blanc de Noir // Philipp Kuhn, Palatinate, Germany, 2017 Pinot Noir		58
Große Reserve Brut Nature // Jurtschitsch, Langenlois, Austria, 2017 Grüner Veltliner		70
Langenlois Große Reserve // Loimer, Langenlois, Austria, 2014 Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris		75
Champagne Rosé // Lucien Dagonet et Fils, Champagne, France Chardonnay, Pinot Noir		100

NATURAL SPARKLING WINE

	0,1l	0,75l
Pet Nat de David // Les vins Pirouettes, Alsace, France, 2022 Pinot Gris, Riesling, Pinot Noir	8	50
Pet Nat Pure & Naked // Weingut am Stein, Franconia, Germany, 2021 Sauvignon Blanc, Cabernet Blanc	8	50
Moon Nature // Tasi, Veneti, Italy, 2020 Garganega	11	65
Cava Brut Nature // Els Vinyerons, Penedés, Spain, 2020 Xarel-lo		45
Grato Lambrusco dell'Emilia IGP // Lusvardi, Italy, 2019		45
Rainette // Domaine Muller-Koerberlé, Alsace, France, 2022 Riesling		50
Oh when the Saints // Heinrich, Burgenland, Austria 2021 St Laurent		50



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

RED WINE

Wine by the glass

Hontza // Viñedos Hontza, Rioja, 2021 🍷
Tempranillo, Grenache

Langhe // La Vedetta Wines, Barbaresco, Italy, 2020
Nebbiolo

Le Colombier // Vignobles Bulliat, Morgon, France, 2021 🍷
Gamay

Cabernet Franc Réserve // Weingut Zähringer, Baden, Germany, 2020

Austria

Graf Zweigelt // Weingut Muster, Styria, 2017 🍷

Ried Spitzerberg-KRANZEN // Dorli Muhr, Carnuntum, 2019
Blaufränkisch

France

Trinch // Domaine Breton, Bourgueuil, 2021 🍷
Cabernet Franc

Pinot Noir // Domaine Geschikt, Alsace, 2020

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

Le Comte Rouge // Château de Mérande, Savoy, 2020 🍷
Mondeuse

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

Hissez O // Domaine de la Réserve d'O, Terrasses du Larzac, 2015
Syrah, Grenache, Cinsault

La traversée // Domaine Gavin, Terrasses du Larzac, 2019
Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault

Châteauneuf du Pape // Domaine de la Graveirette, 2016
Grenache, Syrah

GC // Château du Cédre, Cahors, 2010
Malbec



0,1l



0,75l

8 50

9 55

10 65

10 65

80

80

52

54

55

60

95

95

100

110

190

RED WINE

Germany

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

On the Rock // Tomislav Markovic, Baden, 2020
Spätburgunder

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

Spätburgunder Grande Réserve // Stefan Bietighöfer, Palatinate, 2012

Italy

Valpolicella Superiore // Tasi, Veneto, 2018 🍷
Corvina, Corvinese, Rondinella, Oseleta

Susucaru // Frank Cornelissen, Etna, 2020
Malvasia, Moscadella, Cattaratto, Nerello Mascalese

Ampeleia // Ampeleia Wines, Tuscany, 2018
Cabernet Franc

Montebueno // Lino di Maga, Lombardy, 2018
Barbera, Croatina, Uva Rara, Vespolina

Spain

Albaha // Bodega Envita, Mancha, 2020 🍷
Garnacha, Moravia Agria

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

Hungary

Villányi Franc // Vylyan, Villany, 2017

Georgia

Saperavi // Kakhas's Wine, Kakheti, 2015 🍷

Greece

Naoussa // Domaine Dalamára, Naoussa, 2018
Xinomavro



0,75l

75

90

95

100

48

70

75

160

45

58

70

105

50

54

48



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



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