


BARSNACKS

Arancini · 2 Stück ^{a,c,f,h} 
Mimolette Käse | Piment d'Espelette
Creme von gerösteten Pistazien 8

Balfego Bluefin Tuna ^d 9
Amalfi Zitrone | Buttermilchschaum | Jalapeño

Mini Caesar Burger ^{a,c,f,h,i}
Crispy Freilandhuhn | Parmesan-Mayo | Brioche Bun
Romanasalat 11
Auch vegetarisch möglich

Bretonische Makrele gebeizt & geflämmt ^{a,c,d,i} 8
Basilikum | Pink Grapefruit | Lauch

Maggi-Ei ^{a,c,f,h,i}  5
Liebstöckelsud | Bio Eigelb-Creme | Graubrot Croûtons



– vegan



– vegetarisch

STARTERS

· to share | single ·

Tatar vom Deutschem Dry Aged Beef ^{c,f,i}

Sherry Mayo | Kopfsalat | Eingelegte Melone | Pecorino

24 | 16

3g Imperial Caviar Topping +8

Französischer Ziegenkäse ^{a,f,j}



Rote Beete | Johannisbeere | Piemont Haselnuss

18 | 14

Sepia in Olivenöl gebraten ^{d,f,h,j,o}

Spitzpaprika | Sepia-Kartoffelcreme | Zitronengrasschaum

26 | 19

PVLS Fabata ^{a,e,g,h,i,j,l}



Creme von Weißen Bohnen | Bunte Tomate
Artischocke

15 | 11



– vegan



– vegetarisch

CLASSICS

· to share | single ·

Roman Bowl „PVLS“^{a,h}

Ragout von der Ente | Pinienkerne | Koriandersaat
Wildkräutersalat | Kartoffelknusper

26 | 19

Carbonara a la Daniele^{a,c,f,h}

Selbst hergestellte Weizengrieß Pasta
Bio-Eigelbsud | San Daniele Schinken | Liebstöckel

23 | 16



– vegan



– vegetarisch

MAINS

· to share | single ·

Iberico Rippchen „boneless“ ^{h,i,m}

BBQ | Rauchmandel | Oregano

29 | 22

Milchkalbsbries „Crispy Nuggets“ ^{a,c,f,g,h}

Estragon | Ofenkürbis | Buchenpilze | Schalottenmarmelade

32 | 25

Hanging Tender vom Rind „rosa gebraten“ ^h

geröstete Knoblauchcreme | Perigord Trüffeljus

36 | 29

Gebackener Blumenkohl ^{a,e,g,h,i,j,l}



Misopüree | Granatapfel

27 | 20

Wilder Island Kabeljau „gedämpft“ ^{a,d,f}

Kaviar | Beurre Blanc | Senfsaat

37 | 30



– vegan



– vegetarisch

SIDES

· single ·

Bio Eisbergsalat ^{d,f,h}

Sardinencreme | gebackene Petersilie | Sonnenblumenkerne 8
Auch vegetarisch möglich

Bio Rettich „Kimchi Style“

Pflaume | Cashew | Chili 8

Gebratene Kopfsalatherzen ^{a,f}

Frittierte Kapern | Nussbutter 7

Mais hoch Drei ^g

Trüffel | Koriander | Chipotle Chili 11

Topinambur-Pommes „Skin on“ ^{c,e,f,g,h,i,j}

Milch-Majo | Purple Curry 9

Kartoffel-Parmesan Espuma ^f

Muskatblüte | Parmesanknusper | Schnittlauch 6




– vegan



– vegetarisch

DESSERTS

· to share | single ·

Windbeutel mit Malzkruste · 2 Stück ^{a,c,f} 
Vanillecreme | Limette | Passionsfrucht 8

Ceasars Gold by Hannes Radeck ^{a,c,f} 
Valrhona Haselnuss Nougat | Brombeere | Basilikum 14

Aprikose-Sanddorn Sorbet ^{a,c,e,f} 
Pekannuss | Topfen | Olivenöl 16 | 11

Legend Praline · 2 Stück ^{a,c,f} 
Pistazie | Honig 5



– vegan



– vegetarisch

APPETITUS BONI



WASSER

Aqua Panna | San Pellegrino · 0,75l 7,90

Tafelwasser Still | Sprudel Pauschale · *pro Person* 5,00

SOFTGETRÄNKE

Coca-Cola | Cola Zero | Sprite | Mezzo Mix ^{2,11} · 0,2l 2,90

Saftschorle by Granini · 0,4l 3,20

Organics Cola | Viva Mate | Purple Berry | Ginger Ale ^{2,11} · 0,2l 2,80

Red Bull Energy | Sugarfree ^{2,11} · 0,25l 3,50

Hausgemachte Limonade · 0,3l 3,50

APERITIV

Pvls Hugo

Mint infused St Germain · Riesling · Sekt

13

Strawberry Aperol Spritz

Strawberry infused Picon · Aperol · Cremant · Soda

13

SCHAUMWEIN

· 0,1 l | 0,75 l ·

Träublein (Alkoholfrei)

Sektmanufaktur Schloss Vaux, Rheingau - Eltville

3 | 20

Brut - Veuve Clicquot

Champagne - Reims

13 | 90

Special

Bubbles of the Day

Unser Serviceteam berät euch gerne!

WEISSWEIN

· 0,15 l | 0,75 l ·

2021 Grauburgunder

Weingut Dreissigacker
Rheinhessen - Bechtheim

6 | 30

2020 Riesling Kabinett

Weingut Fries
Mosel - Winingen

6,50 | 28

2021 Sauvignon Blanc

Weingut Villa Maria
New Zealand - Marlborough

7,50 | 35

2021 Riesling

Weingut Wagner-Stempel
Rheinhessen - Siefersheim

7,50 | 35

Special

Wine of the Day

Unser Serviceteam berät euch gerne!

ROSÉ

· 0,15 l | 0,75 l ·

2020 Pinot & Co.

Weingut Dreissigacker
Rheinhessen - Bechtheim

7 | 30

ROTWEIN

· 0,15 l | 0,75 l ·

2019 Ingelheim Spätburgunder

Weingut Knewitz
Rheinhessen - Appenheim

9 | 45

2018 Morandina

Valpolicella Ripasso - Graziano Prà
Venetien - Valpolicella

8 | 42

2017 Nero D'Avola

Morgante
Sizilien - Grotte

5,50 | 27

BIER

Schreckenskammer Kölsch · 0,33l 3,50

Früh Kölsch vom Fass - *wenn et löft* · 0,2l 2,20
Früh Kölsch · 0,33l 3,50

Pilsener Urquell · 0,33l 3,90

Bayreuther Helles · 0,33l 3,90

Peroni Nastro Azzuro · 0,33l 3,90

Peroni Nastro Azzuro 0,0 · 0,33l 3,90

Schneider Weisse · 0,5l 4,50

Schneider Weisse Alkoholfrei · 0,5l 4,50

HEISSGETRÄNKE

Espresso ¹¹ 2,90

Doppelter Espresso ¹¹ 3,90

Caffè Americano ¹¹ 3,90

Espresso Macchiato ¹¹ 3,90

Cappuccino ¹¹ 4,50

Frischer Minztee 4,50

Lieblingstee
Prinzessin Darjeeling | Lung Ching 3,20
Capetown Blues | Superkrauts

LAVAZZA PRÄSENTIERT DEN URSPRUNG DES KAFFEES.

Ein edler 100 % Arabica-Kaffee, der aus einer kleinen Region in Äthiopien stammt, in der die Kaffeeproduktion bewusst niedrig gehalten wird. Der Kaffee wächst auf fruchtbarem und unbelastetem Boden – die Kaffeekirschen werden einzeln von Hand geerntet und selektiert.

So entsteht sein besonderes und intensives Aroma.

GIN

Bombay Sapphire · 5 cl 10,00

Tanqueray · 5 cl 12,00

Martin Millers · 5 cl 11,00

Hendricks · 5 cl 10,00

Gin Mare · 5 cl 11,00

Monkey 47 · 5 cl 13,00

VODKA

Belvedere · 5 cl 10,00

Belvedere Heritage 1756 · 5 cl 17,00

Rogue Wave · 5 cl 10,00

COGNAC

Hennessy V.S · 5 cl 12,00

Hennessy V.S.O.P Privilage · 5 cl 15,00

Pierre Ferrand · 5 cl 12,00

WHISKEY

Wild Turkey 101 Bourbon · 5 cl 9,00

Wild Turkey 101 Rye · 5 cl 11,00

Woodford Reserve Bourbon · 5 cl 11,00

Chivas Regal 12 · 5 cl 8,00

Glenfiddich 15 · 5 cl 10,00

Talisker · 5 cl 12,00

Dalwhinnie 15 · 5 cl 15,00

Oban 14 · 5 cl 18,00

Glenmorangie 10 · 5 cl 12,00

Glenmorangie 12 · 5 cl 16,00

Glenmorangie 18 · 5 cl 32,00

Ardberg 10 · 5 cl 16,00

Ardberg Islay An OA · 5 cl 21,00

Jameson · 5 cl 8,00

Bushmills · 5 cl 10,00

Redbreast 12 · 5 cl 16,00

AGAVE

Patron Silva | Reposado | Anejo · 5 cl 15,00

Del Maguey vida Mezcal · 5 cl 11,00

Montelobos · 5 cl 12,00

Volcan De Mi Tierra Blanco · 5 cl 18,00

Volcan De Mi Tierra Anejo · 5 cl 26,00

WERMUT & SHERRY

Carpano Dry · 5 cl 7,00

Carpano Classico · 5 cl 7,00

Noilly Prat Dry · 5 cl 7,00

Antica Formula · 5 cl 7,00

Lillet Blanc · 5 cl 7,00

Lillet Rouge · 5 cl 7,00

OBSTBRAND

Apfel – Reisetbauer · 2 cl 7,00

Kirsch – Reisetbauer · 2 cl 7,00

Himbeer – Reisetbauer · 2 cl 12,00

GRAPPA

Elisi - Distillerie Berta · 2 cl 6,00

Solo per Gian - Distillerie Berta · 2 cl 13,00

SONSTIGE

DiAnise Sambuca - Distillerie Berta · 2 cl 4,00

DiMombaruzzo Amaretto - Distillerie Berta · 2 cl 4,00



– vegan



– vegetarisch

Alle Angaben in Euro € und inklusive Bedientgelt sowie MwSt.

Zusatzstoffe: ¹ mit Konservierungsstoff, ² mit Farbstoff, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ mit Süßungsmittel Saccharin, ⁵ mit Süßungsmittel Cyclamat, ⁶ mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, ⁷ mit Süßungsmittel Acesulfam, ⁸ mit Phosphat, ⁹ geschwefelt, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ koffeinhaltig, ¹² mit Geschmacksverstärker, ¹³ geschwärzt, ¹⁴ gewachst, ¹⁵ gentechnisch verändert

Allergene: A) enthält glutenhaltiges Getreide; B) enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse, C) enthält Eier oder Eierzeugnisse, D) enthält Fisch oder Fischerzeugnisse, E) enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse, F) enthält Milch oder Milcherzeugnisse einschl. Lactose, G) enthält Sojabohnen oder Sojabohnenerzeugnisse, H) enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse, I) enthält Senf oder Senferzeugnisse, J) enthält Sesam, L) .enthält Schalenfrüchte oder daraus gewonnene Erzeugnisse, M) enthält Schwefeldioxid / Sulfite, N) enthält Lupinen oder Lupinenerzeugnisse, O) enthält Weichtiere oder Weichtiererzeugnisse

Stand 09/22