

## APPETIZER

|                                                               |   |
|---------------------------------------------------------------|---|
| Nocellara Oliven (vegan)                                      | 5 |
| Whipped Misobutter, Italienisches Pane Pugliese Brot          | 5 |
| Kichererbsen-Hummus (vegan), Italienisches Pane Pugliese Brot | 5 |

## STARTER

|                                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------|----|
| Burrata auf sommerlichem Zucchini-salat, Rucola, Kartoffelstroh | 14 |
| Korean Arancini - Unser Signature-Liebling. 3 frittierte        | 10 |
| Kimchireiskrapfen mit Cheddarkäse & Pflaumen-Sake-Ketchup       |    |
| Klassisches Rindertatar (80gr Filet) auf crispy Toast           | 18 |
| Wassermelonensalat, Feta, Minze, Fish-Sauce-Vinaigrette         | 8  |
| Lachstatar, Daikon, Radieschen, Japanische Mayo, Reispapier     | 13 |

## MAIN

|                                                                                             |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Korean Steaksandwich, Rinderroastbeef, Kimchi, Pak Choi, Pilze, Sesammayo, Wildkräutersalat | 28   |
| Trüffelpasta, Orecchiette, Frischer Trüffel, Sahne, Parmesan                                | 23   |
| Veganes MIE HOUSE Kartoffelcurry, frittiertes Blumenkohl, Kichererbsen, Röstzwiebeln        | 19.5 |
| + Hühnchen                                                                                  | 4    |
| Strozzapreti Pasta mit frischen Pfifferlingen, Parmesan & Kräutern                          | 23   |
| <b>Glutenfreie Option mit Rigatoni</b>                                                      |      |
| Klassisches Rindertartar (120gr) mit Fritten & Trüffelmayo                                  | 26   |

## EXTRAS

|                                          |   |
|------------------------------------------|---|
| Trüffel-Pommes, Parmesan, Trüffelmayo    | 9 |
| Fritten                                  | 6 |
| Kleiner Wildkräutersalat, House Dressing | 7 |
| Pane Pugliese Brot                       | 3 |
| Glutenfreies Brot                        | 5 |
| Trüffelmayo                              | 4 |

## DESSERT

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| Veganes Mango-Sorbet, frische Beeren | 7 |
| Pistazientiramisu                    | 7 |

Alle Preise sind in Euro und enthalten die gesetzlich Mwst.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten hilft euch unser Servicepersonal gerne weiter  
Dies ist ein bargeldloses Restaurant

## APERITIV

|                                                               |      |
|---------------------------------------------------------------|------|
| Crémant - Bouvet [0.1l/0.75l]                                 | 8/39 |
| Pink Paloma - Tequila. Pink Grapefruit. Limette. Fleur de Sel | 11   |

## COCKTAILS, LONGDRINKS & SPRIZZ

|                                                                       |     |
|-----------------------------------------------------------------------|-----|
| Espresso Martini - Vodka. Espresso & Kaffeelikör                      | 11  |
| Gin Fizz - Gin. Zitrone. Soda. Zucker & Eiweiß - <b>Virgin Option</b> | 11  |
| Lychee Martini - Gin. Lycheelikör. Lycheesaft                         | 11  |
| Clover Club - Gin. Himbeere. Zitrone & Eiweiß - <b>Virgin Option</b>  | 11  |
| Negroni - Gin, Campari & roter Wermut                                 | 11  |
| Aperol Sour - Aperol. Zitrone. Secco. Zucker & Eiweiß                 | 11  |
| Mezcal Sour - Mezcal. Zitrone. Zucker & Eiweiß                        | 11  |
| Moscow Mule - Vodka. Limette & Spicy Ginger                           | 9   |
| Skinny Bitch - Vodka. Limette & Soda                                  | 9   |
| Port & Tonic - Weißer Portwein & Tonic                                | 8   |
| Disco Schorle - Secco & Maracuja                                      | 8   |
| Campari Soda                                                          | 8   |
| Ode Lemon Sprizz - Eine Ode an die Zitrone                            | 9   |
| Aperol Sprizz - No words needed [3,D]                                 | 7.5 |

## BEER

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| Peroni [0.33l] - in alkoholfrei erhältlich | 4.5 |
| Asahi [0.33l]                              | 5   |

## NON ALCOHOLIC

|                                                          |         |
|----------------------------------------------------------|---------|
| Wasser [0.3l/0.7l]                                       | 3.5/6.5 |
| Saftschorle [0.3l/0.5l]                                  | 4/5     |
| Homemade Lemonade - Zitronengras. Ingwer. Limette & Soda | 5       |
| Iced Berry Tea - Hibiskus. Waldbeere & Minze             | 5       |
| Coca Cola oder Coca Cola Zero [0.2l]                     | 3.5     |

Alle Preise sind in Euro und enthalten die gesetzliche MwSt.  
Bei Allergien und Unverträglichkeiten hilft euch unser Servicepersonal gerne weiter  
Dies ist ein bargeldloses Restaurant

## WINE

### WHITE

|                                                              |        |
|--------------------------------------------------------------|--------|
| Weißburgunder vom Kalkstein. Seckinger. Pfalz 2023 - Sanft   | 8.5/29 |
| Sauvignon Blanc. Oliver Zeter. Pfalz 2023 - Elegant          | 9/31   |
| Grauburgunder. Scheuermann. Pfalz 2023 - Jung & wild         | 8.5/29 |
| Riesling. Dr. Bürklin Wolf. Pfalz 2023 - Frisch & knackig    | 9/31   |
| Riesling Schorle [0,5l]                                      | 6.5    |
| Chardonnay Kabinett. Köhler-Ruprecht. Pfalz 2023 - Elegant   | 33     |
| Ménage à trois. Eymann. Pfalz 2023 - Saftig & feiner Schmelz | 33     |

### ROSÉ

|                                                   |      |
|---------------------------------------------------|------|
| Clarette. Knipser. Pfalz 2023 - Frisch & fruchtig | 9/31 |
| Rosé Schorle [0,5l]                               | 6.5  |

### RED

|                                                            |        |
|------------------------------------------------------------|--------|
| Incognito. Philipp Kuhn. Pfalz 2023 - Mittelschwer & weich | 8.5/29 |
| 3 Passos. Cielo e Terra. Apulien 2022 - Charaktervoll      | 8.5/29 |
| Garnacha Telescopio. Frontonino Argonien 2021 - Aromatisch | 39     |
| Ersa Cuvée. Francesca Fiasco. Salerno 2022 - Fruchtig      | 35     |

## COFFEE

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Big Americano                      | 4   |
| Cappuccino                         | 4/5 |
| Flat White                         | 4.5 |
| Cortado                            | 3.5 |
| Caffè Latte                        | 4.5 |
| Espresso                           | 2/4 |
| Espresso Macchiato                 | 3   |
| Organic Matcha Latte               | 6   |
| Chai Latte                         | 6   |
| Dirty Chai Latte mit Espresso Shot | 6.5 |
| Hot Belgian Chocolate              | 5   |

## ICED

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Iced Caffè Latte                   | 5   |
| Organic Iced Matcha Latte          | 6.5 |
| Chai Latte                         | 6.5 |
| Dirty Chai Latte mit Espresso Shot | 7   |

## Oat milk / No extra charge

## FRESH TEA

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Ingwer, Zitrone oder Minze | 4 |
|----------------------------|---|

## TWG TEA / IM KÄNNCHEN SERVIERT

|                                                                     |     |
|---------------------------------------------------------------------|-----|
| Gebirgskräutertee - Belebende Kräuterteemischung                    | 6   |
| Weekend in Shanghai - Grünteemischung                               | 6   |
| English Breakfast - Englischer Schwarzteeklassiker                  | 6   |
| Jasmine Monkey King - Milder Grüntee mit Jasminaroma                | 6   |
| Silver Moon - Sanfter Grüntee mit sonnengefreiften Beeren & Vanille | 6   |
| Comptoir Des Indes - Eleganter Chai mit Anis, Fenchel & Kardamon    | 6   |
| Milk Oolong - Blauer Tee aus dem chinesischen Hochland              | 6.5 |
| Alfonso - Schwarztee mit Mango & Blüten                             | 6   |
| Jade of Africa - Roibuschtee mit roten Beeren                       | 6   |
| Früchtetee - Hibiskus trifft Waldbeeren & herbstlichen Apfel        | 6   |

Alle Preise sind in Euro und enthalten die gesetzliche Mwst.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten hilft euch unser Servicepersonal gerne weiter

Dies ist ein bargeldloses Restaurant

## **ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE**

### **ZUSATZSTOFFE**

- 1 = Koffeinhaltig
- 2 = Mit Farbstoff
- 3 = Cheninhaltig
- 4 = Konserviert
- 5 = Enthält Phenylalaninquelle
- 6 = Mit Süßungsmitteln
- 7 = Mit Antioxidationsmittel

### **ALLERGENE**

- A = Gluten
- B = Fisch
- C = Krebstiere
- D = Schwefeloxide & Sulfite
- E = Sellerie
- F = Milch & Laktose
- G = Sesamsamen
- H = Schalenfrüchte / Nüsse
- I = Eier
- J = Lupinen
- K = Senf
- L = Soja
- M = Weichtiere
- N = Erdnüsse