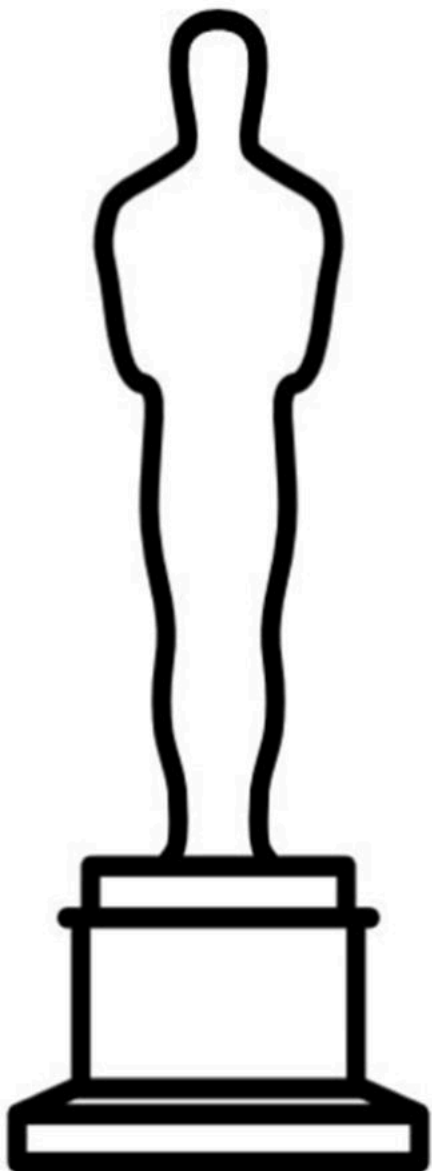


Speisekarte

Restaurant
Oscar



Vorspeisen

Rinder Tatar

Sauerteig | Zwiebeln | schwarzer Knoblauch

15,50€

Ceasar Salat

Speck | Parmesan | Kapern
+ Hähnchenbrust

10,50€

7,50€

Gebackener Ziegenkäse

Beete | Honig | Feldsalat

9,50€

Suppen

Hummer Bisque

Knusprige Garnele

12€

Gurkenkaltschale

geräucherter Saibling | Saiblingskavier | Schmand

8,50€

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten liegt für Sie eine Speisekarte mit entsprechenden Kennzeichnungen vor. Unserer Servicepersonal berät Sie gerne.

Hauptgerichte

Rinder Hüftsteak Trüffel Jus Gebackener Spitzkohl Kartoffel - Pilzgratin	37,50€
Wiener Schnitzel Kartoffel – Gurkensalat	25,50€
Involtini vom Maishuhn Tomate – Paprika gebackener Brokkoli cremige Polenta	24,00€
Zander Senfkruste Krustentierschaum Lauch Mandelcreme	26,50€
Schweinebacke Pflaume Weißkraut Schinkenkrokette	22,50€

Vegetarisch & Vegan

Offene Lasagne Ebly Bechamel Ratatouille Pecorino	19,50€
Gebackene Urkarotte Buchweizen Birne Granola	19,50€

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten liegt für Sie eine Speisekarte mit entsprechenden Kennzeichnungen vor. Unserer Servicepersonal berät Sie gerne.

Desserts

Tonka Bohnen Panna Cotta

Baumkuchen | Vanille – Zitronengras Eis

9,00€

Heidelbeer Espuma

Nougat Parfait | Schokolade

9,00€

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten liegt für Sie eine Speisekarte mit entsprechenden Kennzeichnungen vor. Unserer Servicepersonal berät Sie gerne.

Pilz - Saison

Vorspeisen

Gebratene Pfifferlinge

Burrata | Zitrone | Rauke 13,50€

Pflücksalat

Pfifferlinge | Speck | Birne 11,50€

Pilzsuppe

Kräuteröl 8,50€

Hauptgerichte

US Roastbeef

Geräucherte Jus | Mohn | Pfifferlinge | Süßkartoffel 36,50€

Pilzrisotto

Pecorino | grüner Spargel 21,50€

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten liegt für Sie eine Speisekarte mit entsprechenden Kennzeichnungen vor. Unserer Servicepersonal berät Sie gerne.

Getränke



Alkoholfrei

Apollinaris	0,25l	€ 3,30
	0,75l	€ 5,90
Apollinaris Vio (stilles Wasser)	0,25l	€ 3,30
	0,75l	€ 5,90
Coca Cola (zero), Mezzo Mix, Sprite	0,2l	€ 3,40
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic	0,2l	€ 3,90
Granini Apfelsaft	0,2l	€ 3,80
Granini Orangensaft	0,2l	€ 3,80
Vio Johannisbeerschorle	0,33l	€ 4,80
Vio Rhabarberschorle	0,33l	€ 4,80
Vio Apfelschorle	0,33l	€ 4,80

Heißgetränke

Tasse Kaffee	€ 2,90
Cappuccino	€ 3,60
Espresso	€ 3,10
Doppelter Espresso	€ 4,20
Milchkaffee	€ 4,20
Latte Macchiato	€ 4,20
Heiße Schokolade	€ 4,20
Tee (verschiedene Sorten)	€ 3,50

Bier

Bitburger Pils	vom Fass		0,3l	€ 4,60
			0,5l	€ 6,50
Radeberger Pils	vom Fass		0,33l	€ 4,60
			0,5l	€ 6,50
Märkischer Landmann Schwarzbier	vom Fass		0,3l	€ 4,80
		0,4l	€ 5,80	
Radeberger alkoholfrei	Flasche		0,33l	€ 4,80
Schöfferhofer Weizen (hell, dunkel, alkoholfrei)	Flasche		0,5l	€ 5,80
Schöfferhoffer Grapefruit	Flasche		0,33l	€ 4,80
Berliner Weisse (Himbeere oder Waldmeister)	Flasche		0,33l	€ 4,80

Bei Fragen zu Allergenen liegt für Sie eine Getränkekarte mit entsprechenden Kennzeichnungen vor. Unserer Servicepersonal berät Sie außerdem gerne.

Weinkarte



WEIßWEIN

2022 URSTÜCK RIESLING

RIESLING – QUALITÄTSSWEIN – TROCKEN

Weingut Paulinshof

Kesten an der Mosel – **Mosel** – 11,5 % Vol.

VON UNSEREN ALTEN REBEN

Ein leuchtend zartes Farbspiel im Glas, Zitrusnoten im Duft, ausgewogen trocken mit tiefgründiger Mineralität am Gaumen. So präsentiert sich dieser Riesling aus den Schiefersteillagen der Mosel.

A bright, delicate play of color in the glass, citrus notes in odour, balanced dry with a profound minerality on the palate. This is how this Riesling from the slate vineyards of the river Moselle presents itself.

0,1l **4,10** 0,2l **8,00** Flasche 0,75l **24,60**

2022 SAUVIGNON BLANC

SAUVIGNON BLANC – QUALITÄTSSWEIN – TROCKEN

Weingut Eckhart Gröhl

Weinolsheim – **Rheinhessen** – 12,0 % Vol.

GENE VON TRAMINER UND CHENIN BLANC

Eine Aromaexplosion von Stachelbeeren, Cassis und grünem Gras, präzise Mineralik und ein feines Fruchtsäurespiel sind die Merkmale einer der wichtigsten Weißweinsorten der Welt.

Ein Wein der das Herz jedes Sauvignon Blanc Liebhabers im Sturm erobert.

An explosion of flavors like gooseberries, cassis and green grass, presents minerality and a fine play of fruit acids are the characteristics of one of the most important white grape varieties in the world. A wine that takes the heart of every Sauvignon Blanc lover by storm.

0,1l **4,50** 0,2l **8,80** Flasche 0,75l **27,00**

2022 ENDINGER ENGELSBERG GRAUER BURGUNDER

GRAUBURGUNDER – KABINETT – TROCKEN

Weingut Knab

Endingen – **Baden** – 13,0 % Vol.

TERROIR IM WEINGLAS

Handwerkliche Tradition, das einzigartige Mikroklima des Kaiserstuhls und das typische Kalk- Vulkangestein der Weinbergslagen sind Erfolgsgaranten für diesen Grauburgunder der Winzerfamilie Knab.

Traditional craftsmanship, the unique microclimate of the "Kaiserstuhl" and the typical limestone-volcanic rock of the vineyard sites are guarantees of success for this Pinot Gris from the Knab winery.

0,1l **4,60** 0,2l **9,00** Flasche 0,75l **29,90**

Rosé

2022 ROSE GUTSWEIN BIO

ROSÉ – QUALITÄTSSWEIN – TROCKEN

Weingut Thörle

Saulheim – **Rheinhessen** – 11,5 % Vol.

DIE ROSECUVÉE MIT VIEL FRUCHT

Frisch, fruchtig, frech, so ist der Thörle Rosé der zu vielen Gelegenheiten passt- zum Essen, Feiern oder einfach nur so.

Fresh, fruity, cheeky, that is how the Thörle Rosé is suitable for many occasions - for eating, celebrating or just for enjoying.

0,1l **4,50** 0,2l **8,80** Flasche 0,75l **27,00**

ROTWEIN

2019 MERLOT GUTSWEIN

MERLOT – QUALITÄTSSWEIN – TROCKEN

Weingut Siegrist

Leinsweiler – **Pfalz** – 13,0 % Vol.

NUR GUT IST UNS NICHT GUT GENUG

Nach diesem Motto kreiert Thomas Siegrist einen tiefroten, stoffigen, fruchtigen sowie körperreichen Merlot der Regionalität mit internationalem Flair im Rotweinglas verbindet

Just good is not good enough for us - according to this motto, Thomas Siegrist creates a deep red, fruity and full-bodied Merlot that combines regionalität with international flair in the glass.

0,1l **5,20** 0,2l **10,20** Flasche 0,75l **31,20**



2017 H.A.D.E.S ROTWEINCUVÉE

ROTWEINCUVÉE M9 – QUALITÄTSSWEIN – TROCKEN

Weingut Sonnenhof

Vaihingen-Enz – **Württemberg** – 13,0 % Vol.

EIN SCHWÄBISCHES MEISTERSTÜCK

Kreiert auf dem H.A.D.E.S Weingut Sonnenhof von Joachim Fischer. Beeindruckende Farbdichte, komplexe Aromatik, schnörkellos, schwäbisch - eine Cuvée aus den Top-Rebsorten Württembergs.

Created at the H.A.D.E.S winery Sonnenhof by Joachim Fischer. Impressive color density, complex aromas, no-frills, typical Swabian - a cuvee made from the top grape varieties of Württemberg.

0,1l **6,20** 0,2l **12,20** Flasche 0,75l **37,20**

Eine größere Auswahl an Weinen finden Sie in unserer Mercure - Weinlese.

Longdrinks

Gin Tonic	€ 11,50
Campari Orange	€ 9,50
Aperol Spritz	€ 9,50
Cuba Libre	€ 10,50



Spirituosen

Klare Spirituosen

Malteserkreuz Aquavit	2 cl	€ 3,60
Linie Aquavit	2 cl	€ 3,80
Jubiläums Aquavit	2 cl	€ 3,60
Vallendar Obstbrände	2 cl	€ 4,80
Absolut Vodka	2 cl	€ 4,30

Kräuterliköre

Fernet Branca	2 cl	€ 3,80
Jägermeister	2 cl	€ 3,90
Averna	2 cl	€ 4,60
Fläminger Medikuss	2 cl	€ 3,80
Ramazotti	2 cl	€ 4,80

Liköre

Fläminger Kirschlikör	2 cl	€ 3,80
Bailey's ^B	2 cl	€ 3,80

Brandy & Cognac

Hennessy V.S.	2 cl	€ 5,20
Rémy Martin V.S.O.P.	2 cl	€ 5,20
Asbach Uralt	2 cl	€ 4,60
Metaxa ² *****	2 cl	€ 4,50
Metaxa ² *****	2 cl	€ 4,90

Bei Fragen zu Allergenen liegt für Sie eine Getränkekarte mit entsprechenden Kennzeichnungen vor. Unserer Servicepersonal berät Sie außerdem gerne.