



## Empfehlungsmenü | Menu suggestion

*Vorspeise | Starter*

**Kürbis | Ingwer | Chili | Apfel**  
**Pumpkin | Ginger | Chili | Apple**

Americano Cocktail  
Wermuth | Bitter Likör | Mineralwasser

*Hauptgang | Main course*

**Karree vom Kraichgauer Schwein | Rosmarin – Jus | Risotto | Kürbis**  
Pork Chop | Rosemary Jus | Risotto | Pumpkin

Les Vins de Saint Saturnin, Languedoc  
Hauteval Saint Guilhem Le Desert IGP 0,2l

*Dessert*

**Nougatmousse | Champagnereis | Rumfrüchte<sup>1,6,12</sup>**  
Mousse of Nougat | Champagne Ice Cream | Fruits with Rum

Walcher Noisetto 4cl

3 Gang Menü  
3 courses Menu  
34,00

3 Gang Menü mit korrespondierenden Getränken  
3 courses Menu with corresponding Beverages  
46,00

## Vorspeisen | Starters

### **Burrata | lauwarme Linsen | Kirschtomate | Koriander | junger Spinat**

Burrata cheese | Lukewarm Lentils | Cherry Tomato | Coriander | Baby Spinach

14,50

### **Gebeizter Kalbsrücken | Ziegenkäse | Honig | Baby Leaf | Erdnuss<sup>4</sup>**

Marinated Veal | Goat Cheese | Honey | Baby Leaf | Peanut

14,50

### **Thunfisch | Sojasauce | gestoßener Pfeffer | Feldsalat | Wasabinuss<sup>4,6,12</sup>**

Tuna | Soy Sauce | Crushed Pepper | Lamb`s Lettuce | Wasabi Nuts

16,50

## Suppen | Soups

### **Mais | salziges Popcorn | Kresse<sup>5</sup>**

Sweet Corn | Salty Popcorn | Cress

6,00

### **Kürbis | Ingwer | Chili | Apfel**

Pumpkin | Ginger | Chili | Apple

6,50

### **Geräucherte Paprika | Shrimps | Pistazie**

Smoked Bell Pepper | Shrimps | Pistaccio

7,50

## **Fleisch & Fisch | Meat & Fish**

### **Regionales Rinderfilet 200g | Rumpsteak Dry Aged 180g**

Regional Filet of Beef 200g | Rumpsteak Dry Aged 180g  
32,50 | 26,00

### **Lammhüfte 170g | Rib Eye 250g | Hähnchenbrust 180g**

Lamb Haunch 170g | Rib Eye 250g | Chicken Breast 180g  
23,50 | 28,00 | 19,50

### **Karree vom Kraichgauer Landschwein 250g**

Pork Chop 250g  
22,50

### **Filet vom schwarzen Heilbutt 200g | Lachssteak 200g**

Fillet of Black Halibut 200g | Salmon steak 200g  
20,50 | 22,50

*Bitte wählen Sie eine Sättigungsbeilage, ein Gemüse und eine Sauce.  
Please choose one side dish, one vegetable and one sauce.*

### **Steakhouse Fries | Süßkartoffelpommes <sup>2</sup> | Bratkartoffeln | Risotto**

Steakhouse Fries | Sweet Potato Fries <sup>2</sup> | Risotto | Fried Potatoes <sup>2,6</sup>

### **Grillgemüse | Speckbohnen <sup>2,6</sup> | Spinat | Salat**

Fried Vegetables | Beans & Bacon <sup>2,6</sup> | Spinach | Salad

### **BBQ Sauce von Bruichladdich Whisky | Pfeffersauce**

### **Rosmarin – Jus | Maracuja Beurre Blanc | Dillschaum**

BBQ Sauce from Bruichladdich Whisky 12 Years | Pepper Sauce  
Rosemary Jus | Passionfruit Beurre Blanc | Dill Sauce

## 5th Avenue Classics

### Caesar Salad

Hähnchenbruststreifen | Parmesan | Zitronen-Senfdressing  
Strips of Chicken Breast | Parmesan | Lemon-mustard-dressing  
13,50

### Sheraton Club Sandwich<sup>5,10,6,11</sup>

Truthahnbrust | Spiegelei | Eisbergsalat | Tomate  
Gurke | Speck | Steakhouse Fries  
Breast of Turkey | Fried Egg | Iceberg Lettuce | Tomato  
Cucumber | Bacon | Steakhouse Fries  
17,50

### Pelikan Bar Burger<sup>5,10,6,11</sup>

Regionales Rind | BBQ Sauce von Bruichladdich Whisky  
Salat | Tomate | Gurke | Käse | Speck | Steakhouse Fries  
Regional beef | BBQ sauce from Bruichladdich Whisky  
Salad | Tomato | Cucumber | Cheese | Bacon | Steakhouse Fries  
18,50

### Wiener Schnitzel

Kalbschnitzel | Bratkartoffeln | Beilagen Salat | Preiselbeeren  
Escalope of Veal | Fried Potatoes | Small Mixed Salad | Cranberries  
24,50

## Kitchen Special

Probieren Sie die Favoriten des Küchenteams  
Try the favorites of our kitchen crew

### **Spanferkelbäckchen | Süßkartoffel | lauwarmer Rotkrautsalat**

Braised Pork Cheeks | Sweet Potato | Lukewarm Red Cabbage Salad  
20,50

### **Gnocchi | Kürbis | Salbei | Kerne**

Gnocchi | Pumpkin | Sage | Seeds  
16,50

## Service Special

Probieren Sie hausgemachte Limonaden 0,4l, kreiert von unserem Team.  
Try our homemade lemonades 0,4l, created by our team.

### **Bitter Lemon | Cranberrysaft | Blutorangensirup<sup>1</sup>**

Bitter Lemon | Cranberry Juice | Blood orange syrup  
*by Martin*  
3,90

### **Apfelsaft | Zimtsirup | Vanillesirup | Soda<sup>1</sup>**

Apple Juice | Cinnamon Syrup | Vanilla Syrup | Soda  
*by Lucas*  
3,90

### **Orange | Maracuja | Ginger Ale <sup>1</sup>**

Orange | Passion fruit | Ginger Ale <sup>1</sup>  
*by Julia*  
3,90

## Dessert & Coffee & After Dinner Drinks

### Crème Brûlée | Ingwer | Rotweineis

Crème Brûlée | Ginger | Red Wine Ice Cream  
8,50

### Pflaumentarte | Kürbisrahmeis | karamellierte Nüsse

Plum Tarte | Pumpkin Ice Cream | Caramelized Nuts  
8,50

### Nougatmousse | Champagnereis | Rumfrüchte<sup>1,6,12</sup>

Mousse of Nougat | Champagne Ice Cream | Fruits with Rum  
9,50

## Digestif

Grappa Sibona Reserva Botti da Rum	4cl 13,00
Grappa Sibona Reserva Botti da Sherry	4cl 13,00
Grappa Sibona Reserva Botti da Tennessee Whiskey	4cl 13,00
Ramazzotti	4cl 6,50
Averna	4cl 6,50
Walcher Willi	4cl 12,00

## Hot Drinks

Kaffee Crème <sup>9,10</sup>	Tasse 3,50
Espresso <sup>9,10</sup>	Tasse 3,00
Doppelter Espresso <sup>9,10</sup>	Tasse 4,50
Cappuccino <sup>9,10</sup>	Tasse 3,90
Latte Macchiato <sup>9,10</sup>	Tasse 4,50
Milchkaffee <sup>9,10</sup>	Tasse 4,50
Tee – Verschiedene Sorten <sup>9</sup>	Glas 3,50

**Liebe Gäste,**

**bitte informieren Sie uns, sofern Sie von Allergien betroffen sind.**

**Gerne geben Ihnen unsere Mitarbeiter Auskunft über die, in unseren Speisen und Getränken enthaltenen allergenen Zutaten.**

**Unsere Produkte können folgende Zusatzstoffe enthalten:**

1-Farbstoffe | 2-Chininhaltig | 3-Koffein | 4-Süßungsmittel  
5-Antioxidationsmittel | 6-Konservierungsstoffe | 7-Saccharose | 8-Laktose |  
9-Sulfate | 10-Phosphate | 11-Nitritpökelsalz | 12-Soja

**Dear guests,**

**please let us know if you are affected by allergies.**

**Our staff will be happy to provide you with information about the allergenic ingredients contained in our food and beverages.**

**Our products may contain the following additives:**

1-Dyes | 2-Chin Content | 3-Caffeine | 4-Sweetener | 5-Antioxidant |  
6-Preservatives | 7-Sucrose | 8-Lactose | 9-Sulfates | 10-Phosphates |  
11-Nitrite curing salt | 12-Soy

# Wine by Glass

## Weißweine | White wines

Glass 0,2l | Bottle

Weingut Krämer, Riesling „Straight“ QbA

12,50 | 42,00

Germany, Rheinhessen

Frisch | Zitrus | Pfirsich

Fresh | Citrus | Peach

Weingut Groh, Grauburgunder QbA

12,50 | 42,00

Germany, Rheinhessen

Birne | Quitte | Apfel

Pear | Quince | Apple

Les Cépages Chardonnay, I.G.P Pays d'Oc

12,00 | 40,00

France, Baron Philippe de Rothschild

Weißer Früchte | Akazie | Fruchtig

White Fruits | Acacia | fruity

Domaine de la Foliette, Sauvignon Val de Loire IGP

9,50 | 33,00

France, Loire

Exotische Früchte | Stachelbeeren | frisch

Exotic Fruits | Gooseberries | fresh

Villa Albinoni, Pinot Grigio Veneto IGT

9,50 | 33,00

Italy, Veneto

Apfel | Zitrus | Fruchtig

Apple | Citrus | fruity

## Roséwein | Rosé wine

Frescobaldi Alie Rosé IGT

11,50 | 39,00

Toscana, Italy

Zitrus | Sauerkirsche | Wassermelone

Citrus | Sour Cherry | Watermelon

*Bitte haben Sie Verständnis, dass wir ausgetrunkene Jahrgänge ersetzen.*

*Please be informed, sold out vintages might be replaced by alternative wines.*



Glass 0,2l | Bottle

Weingut Metzger, "Prachtstück" Rosè QbA  
Germany, Pfalz  
Brombeeren | Schattenmorellen  
Blackberries | Shadow morella

12,50 | 42,00

## Rotweine | Red wines

Weingut Metzger, "Prachtstück" Cuvée Rot QbA  
Rioja, Spain  
Würzig | Reife Früchte  
Spicy | Mature fruits

12,00 | 40,00

α6mani, "LIFILI" Primitivo Salento IGP  
Italy, Apulien  
Mokka | Brombeere | Pfeffer  
Mocha | Blackberry | Pepper

11,00 | 38,00

Montecillo, Crianza Rioja DOCa  
Spain, Rioja Alta  
Brombeere | Kirsche  
Blackberry | Cherry

11,00 | 38,00

Bodega Amalaya, Amalaya tinto  
Argentina, Valle Calchaqui Salta  
Fruchtig | Cassis | Kirsche  
Fruity | Cassis | Cherry

12,50 | 42,00

Les Cépapes Merlot, I.G.P Pays d'Oc  
France, Baron Philippe de Rothschild  
Heidelbeere | Brombeere | Würzig  
Blueberry | Blackberry | Spicy

12,50 | 42,00

*Bitte haben Sie Verständnis, dass wir ausgetrunkene Jahrgänge ersetzen.  
Please be informed, sold out vintages might be replaced by alternative wines.*

## Champagner | Sparkling wine

Glass 0,1l | Bottle

Lanson Brut, Champagner

12,50 | 85,00

Champagne, France

Birne | Apfel | Sternfrucht

Pear | Apple | Carambola

Rated 91 points by Wine Spectator

Lanson Rosé, Champagner

16,50 | 114,00

Champagne, France

fruchtig | vollmundig | frisch

Fruity | Full-bodied | Fresh

Rated 91 points by Wine Spectator

**De Saint-Gall, Champagner**  
**Champagne, France**

**Flasche/Bottle 0,75l 250,00**

Zweifellos einer der vielfältigsten Champagner. Für diesen Jahrgangsw Wein werden einige der Blanc de Blanc Trauben von der Gärung ausgenommen um die mineralische Frische der besten Parzellen der Côte de Blanc zu bewahren. Mit einem komplexen Bukett, einem verführerischem Gaumen und einem langem Abgang, entfaltet dieser besondere Champagner seine Aromen am besten gekühlt pur, als Aperitif oder zu Fisch, Geflügel oder weißem Fleisch.

*Undoubtedly one of the most diverse champagnes. For this vintage wine, some of the Blanc de Blanc grapes are excluded from fermentation in order to preserve the mineral freshness of the best plots of the Cote de Blanc. With a complex bouquet, a seductive palate and a long finish, this special champagne best develops its aromas pure as an aperitif or with fish, poultry or white meat*

*Bitte haben Sie Verständnis, dass wir ausgetrunkene Jahrgänge ersetzen.*

*Please be informed, sold out vintages might be replaced by alternative wines.*

## Prosecco

Glass 0,1l | Bottle

Ruggeri Rosé di Pinot Brut 7,00 | 48,50  
Vino Spumante Brut  
Pfirsich | Aprikose | Johannisbeere  
Peach | Apricot | Currant

Ruggeri Giall'Oro 8,00 | 55,00  
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry  
Apfel | Pfirsich | Akazienblüten  
Apple | Peach | Acacia Blossoms

Ruggeri Giustino B 11,00 | 75,00  
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry  
Apfel | Birne | Zitrus  
Apple | pear | Citrus

## Aperitifcocktails

Beefeater Dry Gin & Schweppes Dry Tonic	0,30l	10,00
Aperol Spritz <sup>13</sup>	0,20l	7,00
Aperol Spritz Maracuja	0,20l	7,50
Aperol Spritz Rhabarber	0,20l	7,50
Hugo <sup>13</sup>	0,20l	7,00
Campari <sup>1</sup>	4cl	6,50
- Soda	0,20l	8,00
- Orange	0,20l	8,00

*Bitte haben Sie Verständnis, dass wir ausgetrunkene Jahrgänge ersetzen.  
Please be informed, sold out vintages might be replaced by alternative wines.*