

## LEUCHTENDROTER

### DRINKS

#### NON - ALCOHOL

- Frankfurter Wasser / 1 l - EUR 3.5
- Naturtrüber Apfelsaft / 0.25 l - EUR 4
- Quitten-Skiwasser / 0.33 l - EUR 4.5
- Cummunity Cola / 0.33 l - EUR 3.5
- Yari-Mate / 0.33 l - EUR 3.5

#### ALCOHOL

- LEUCHTENDROTER Punch - EUR 7.5
- FXXXXFXXXXR Helles / 0.33 l - EUR 3.5
- Gin & Tonic - EUR 9.5

#### BUBBLES

0.1 l / 0.75 l

- Crémant de Loire Château de Mauny BLANC & ROSÉ - EUR 8 / 55
- Lambrusco Rosato, Alberto Paltrinieri - EUR 7 / 49
- Champagner Brut Integral, Francois Seconde - EUR X / 75
- Champagner Rosé Grand Cru, Pierre Moncuit - EUR X / 85
- PetNat Mythos Cabernet Blanc, Harteneck – EUR X / 69

#### HOT

- Espresso - EUR 1.5
- Kaffee - EUR 2.5
- Milchkaffee - EUR 3.5
- Cappuccino - EUR 3
- Hot Chocolate - EUR 4.5

\*Bitte sprechen Sie uns für Allergie- und Zusatzstoffkennzeichnung an.  
Diese halten wir separat in Schriftform für Sie bereit.

\*Don't hesitate to contact us, if you need an allergen and additive labeled menu.  
We have it ready for you in written form.

#LEUCHTENDROTER

## LEUCHTENDROTER

### D I N N E R

SIX UNTIL TEN (ALCOHOL UNTIL DAWN)

We recommend a selection of 3 to 5 dishes per person.

BREAD & BUTTER – EUR 3.5

Schabzigerklee-Brot mit gesalzener Butter  
Blue-White Clover Bread w/ Salted Butter

HORNY PEPPER – EUR 7

Share It - EUR 9

Spitz-Paprika Gazpacho mit Tomate, Himbeere & Minze  
Bell Pepper w/Tomato, Raspberry & Mint

MYSTAL CRETH

1 Piece - EUR 4 | 3 Pieces - EUR 9 | 5 Pieces - EUR 13

Dampfnudel mit Teriyaki, Shiitake & Spinat  
Steamed Bun w/Teriyaki, Shiitake & Spinach

KENTUCKY THRILLED CARROTS - EUR 6

Gegrillte Karotte & BBQ Soße  
Grilled Carrot & BBQ Sauce

LEUCHTENDRODDERZWIWWELKUCHE - EUR 6

add 0,1 L Federweißer - EUR 3

Rote Zwiebeln & Hefeteig  
Red Onions & Yeast Dough

Bitte sprechen Sie uns für Allergie- und Zusatzstoffkennzeichnung an.

Diese halten wir seperat in Schriftform für Sie bereit.

\*Don't hesitate to contact us, if you need an allergen and additive labeled menu.

We have it ready for you in written form.

#LEUCHTENDROTER

LEUCHTENDROTER

D I N N E R

SIX UNTIL TEN (ALCOHOL UNTIL DAWN)

We recommend a selection of 3 to 5 dishes per person.

SPICY BROCCOLI – EUR 12

Gegrillter Brokkoli mit Chili, Maitake, Senf & Salbei  
Grilled Broccoli w/Chili, Maitake, Mustard & Sage

PUMPKINGUN - EUR 9

Muskat & Hokkaido mit Zuckerrübe, Miso und Schwarzkohl  
Nutmeg & Hokkaido w/Sugar Beet, Miso and Black Cabbage

SOBAWHO? - EUR 12

Buchweizen Nudeln mit Maitake, Wirsing & Zwiebel  
Buckwheat Pasta w/Maitake & Onion

MILKY BOY – EUR 5

Zwetschge & Hafer  
Plum & Oat

Bitte sprechen Sie uns für Allergie- und Zusatzstoffkennzeichnung an.

Diese halten wir separat in Schriftform für Sie bereit.

\*Don't hesitate to contact us, if you need an allergen and additive labeled menu.

We have it ready for you in written form.

LEUCHTENDROTER

W I N E S  
0.1 l / 0.75 l

W H I T E

QUERBACH – EUR 4 / 28  
Riesling, „sur lie“ trocken, Rheingau, 2017

SPÄTER-VEIT – EUR 4 / 28  
Riesling Rotschiefer, feinherb, Mosel, 2019

GABEL – EUR 4.5 / 29 \*  
Grauburgunder, trocken, Pfalz, 2019

HÖFFLIN – EUR 6.5 / 45 \*  
Weißburgunder “LEUCHTENDROTER”, trocken, Baden, Landwein, 2015

INA WIHLER – EUR 5 / 32 \*  
Weißburgunder, trocken, Baden, 2018

FRANCOIS LE SAINT – EUR 8 / 59 \*  
Pouilly Fumé, trocken, Loire, 2017

PLODER ROSENBERG – EUR 7 / 49 \*  
CARA Sauvignier Gris & Bronner, trocken, Steiermark, Landwein, 2017

CIMS DE PORRERA – EUR 8 / 59 \*  
Garnatxa Blanca, trocken, Priorat, 2015

BODEGAS BHILAR – EUR 9.5 / 68 \*  
Phinca Hapa Blanco, trocken, Rioja, 2017

\* VEGAN

Enthält Sulfite / Contains sulfites

Wenn nicht anders angegeben, handelt es sich um Qualitätsweine

#LEUCHTENDROTER

LEUCHTENDROTER

W I N E S

0.1 l / 0.75 l / 1.5 l / 3.0 l

R O S É

KRONE Assmannshausen – EUR 4.5 / 29 \*  
Pinot Noir Rosé, trocken, Rheingau, 2019

CHÂTEAU d'ESCLANS – Provence \*  
Whispering Angel – EUR X / X / X / 210  
Rock Angel – EUR X / X / X / 239  
GARRUS – EUR X / 169

R E D

MARC ISART – EUR 4 / 28 \*  
La Maldición, trocken, Madrid, 2015

CORTE GUALA – EUR 4.5 / 31 \*  
Valpolicella, trocken, Veneto, 2017

ÔMINA ROMANA - EUR 7 / 49 / 95  
Syrah, trocken, Latium, 2015 (Magnum 2014)

LEVÈVRE – EUR 7.5 / 52 / 99 \*  
Charbonnières, trocken, Provence, Landwein, 2018

CIMS DE PORRERA – EUR 8.5 / 63 / 120 / 230 \*  
Caranyana & Garnatxa , trocken, Priorat, 2015

FATTORIA DI RENDOLA – Toskana \*  
Sangiovese Sardinias of Marrakech, trocken, 2018 – EUR 6 / 42  
Alicante of Tuscany, trocken, 2016 – EUR 7.5 / 52

\* VEGAN

Enthält Sulfite / Contains sulfites

Wenn nicht anders angegeben, handelt es sich um Qualitätsweine