

## SPEISEN 12.00 BIS 23.00 UHR

|  |    |
|--|----|
| <i>Frühlingssalat</i> 🌱  | 12 |
| zweierlei Spargel, Granatapfel, Romana Salat und Ofenbaguette<br>+ gebratene Maishähnchenbrust   | 15 |
| <i>Salat aus der Region</i> 🌱  | 11 |
| ausgesuchte Wildkräuter, Blattsalate, Chicorée, Gurken,<br>Kirschtomaten, Sprossen, Sonnenblumenkerne und Ofenbaguette   |    |
| <i>Salatdressings zur Wahl:</i><br>Brombeer-Vinaigrette oder Balsamico-Dressing  |    |
| <i>Pastrami-Sandwich</i>   | 12 |
| locker-leichtes Sandwichbrot, rosa gegartes Rindfleisch,<br>pikante Pfeffermarinade, knackiger Salat,<br>Gewürzgurke, Röstzwiebel und Coleslaw-Salat<br>+ Steak frites | 15 |
| <i>Ciabatta Sandwich mit grünem Spargel</i>  | 11 |
| Paprikacreme, Mozzarella und Rucola  |    |
| <i>Fleischwurst von der Metzgerei Luckas</i>   | 9  |
| Meenzer Weck und Rieslingsenf  |    |
| <i>Mainzer Handkäs mit „Musik“</i>   | 8  |
| eingelegt und gereift in Sonnenblumenöl und Kümmel,<br>ofenfrisches Dombäck und Butter   |    |
| <i>Mainzer Krustenschinken von der Metzgerei Luckas</i>  | 10 |
| Gewürzgurke, frisch geriebener Meerrettich, Rieslingsenf,<br>eingelegte Perlzwiebeln, ofenfrisches Dombäck und Butter  |    |
| <i>Spundekäs mit ofenfrischer Laugenbrezen</i>   | 6  |
| weitere Laugenbrezen   | 2  |

## Suppe

|   |   |
|---|---|
| <i>Spargelcremesuppe</i>                                | 6 |
| Spargelwürfel und Bärlauchcroutons<br>+ gebratene Gamba | 9 |

## Pasta

|  |    |
|--|----|
| <i>Spaghetti al salmone</i>  | 16 |
| gerupfter Pfeffer-Lachs, Kirschtomaten,<br>Basilikum-Pesto, Paprika und Frühlingslauch |    |
| <i>Gnocchi mit Spargel</i> 🌱   | 15 |
| geschwenkter Spargel, Bärlauchpesto und Kirschtomaten                                  |    |
| <i>Thai Spargelbowl</i>  | 13 |
| Udon Nudeln, grüner und weißer Spargel, Gemüse und Sojasprossen<br>+ gebratene Gamba   | 17 |

## Hauptspeisen

|  |    |
|--|----|
| <i>Wiener Kalbsschnitzel aus der Oberschale</i>  | 22 |
| Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren  |    |
| <i>Medaillons vom Schweinefilet</i>  | 21 |
| Butterspargel, Neue Kartoffeln und Rosmarinjus   |    |
| <i>Gratiniertes Kabeljaufilet</i>  | 18 |
| Spargelkruste, Safranrisotto und Bärlauchschaum  |    |
| <i>Gutenberg-Schnitzel</i>   | 14 |
| Hacksteak in Kräuterpanade gebacken mit Pfefferrahm,<br>Kartoffelschnee und Krautsalat |    |
| <i>Sautierte Brezenknödel</i>  | 16 |
| Spargelragout, Spitzkraut und Shiso Kresse   |    |

## Desserts

|  |    |
|--|----|
| <i>Pfirsich-Lavendel-Küchlein</i>                    | 7  |
| Himbeersorbet und Grapefruit-Chutney                 |    |
| <i>Dreierlei von der Erdbeere</i>                    | 7  |
| Windbeutel mit Mousse, Ragout und Sorbet             |    |
| <i>Heumilchkäse</i>                                  | 10 |
| Aprikosensenf, Trauben, Dinkelkrustenbrot und Butter |    |

## HEISSGETRÄNKE

Kaffeerösterei Müller Mainz – Eilles Tee

|  |     |
|--|-----|
| Café crème   | 3   |
| Cappuccino   | 3,5 |
| Espresso   | 3   |
| Doppelter Espresso                                   | 4,5 |
| Caffé Latte  | 3,5 |
| Milchkaffee  | 3,5 |
| Kaffee koffeinfrei                                   | 3   |
| Heiße Schokolade                                     | 3,5 |
| <i>Glas Tee (Bio)</i>                                | 3   |
| Darjeeling Imperial 2nd Flush – Fairtrade Schwarztee |     |
| Darjeeling Grün Blatt – Fairtrade Grüner Tee         |     |
| Rooibos Pur – Fairtrade                              |     |
| Relax Ayurvital – Gewürzteesmischung                 |     |
| Früchte Natur  |     |
| Kamillenblüten                                       |     |
| Pfefferminze   |     |

## ZUSÄTZLICH VON 18.00 BIS 21.30 UHR

### Vorspeisen

*Gebratener Fetakäse* 12  
Meeresfenchel, Rote Beete-Gel und Romana Salat

### Suppe

*Tomatenessenz* 8  
Ricottanocke und Basilikumfäden

### Hauptspeisen

*Surf & Turf* 26  
Rosa Kalbsrücken, Riesengamba, sautierter Spargel,  
Tomatenconfit, Nudelnest und Kräuterpesto

*Gebratener Thunfisch* 24  
sautierter Pak Choi, Wildreis und Koriander Butter

*Bärlauch-Ravioli* 18  
wilder Brokkoli, Orangenabrieb und Trüffelöl

### Dessert

*Der süße Kakadu* 9  
kandierter Panettone, Pistazie und Salzflocken

Für unsere Gäste mit Allergien/Unverträglichkeiten liegt eine Speisekarte mit den Allergenzeichnungen zur Einsicht bereit. Gerne nehmen wir auf mögliche Allergien/Unverträglichkeiten Rücksicht. Bitte sprechen Sie uns an.

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

## APERITIF, SEKT & CHAMPAGNER

|   |      |     |
|---|------|-----|
| <i>Aperol Spritz</i>                              | 0,2  | 6,5 |
| Sekt, Aperol, Mineralwasser                       |      |     |
| <i>Hugo</i>                                       | 0,2  | 6,5 |
| Sekt, Holundersirup, Minze, Mineralwasser         |      |     |
| <i>Lillet Berry</i>                               | 0,2  | 6,5 |
| Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry        |      |     |
| <i>Traubensecco (alkoholfrei)</i>                 | 0,1  | 4,5 |
| Sekthaus Raumlund, Flörsheim-Dalsheim             | 0,75 | 29  |
| <i>Sekt Riesling brut</i>                         | 0,1  | 4,5 |
| Weingut Singer-Fischer, Ingelheim                 | 0,75 | 29  |
| <i>Sekt Pinot Prestige, Blanc de noir brut</i>    | 0,1  | 5,5 |
| Sekthaus Raumlund, Flörsheim-Dalsheim             | 0,75 | 37  |
| <i>Champagner Laurent Perrier brut</i>            | 0,1  | 11  |
|   | 0,75 | 75  |
| <i>Champagner Laurent Perrier Cuvée Rosé brut</i> | 0,75 | 125 |

## THEATEREDITION

|   |      |     |
|---|------|-----|
| <i>W - 2019 Riesling Qvinterra trocken</i>          | 0,2  | 5,9 |
| Weingut Kühling-Gillot, Bodenheim                   | 0,75 | 21  |
| <i>W - 2018 Grauburgunder trocken</i>               | 0,2  | 5,9 |
| Weingut Bischel, Appenheim                          | 0,75 | 21  |
| <i>W - 2018 Fritz's Rosé trocken</i>                | 0,2  | 5,9 |
| Weingut Gunderloch, Nackenheim                      | 0,75 | 21  |
| <i>R - 2017 Spätburgunder trocken</i>               | 0,2  | 5,9 |
| Weingut Gutzler, Gundheim                           | 0,75 | 21  |
| <i>Cuvée Sekt Riesling brut</i>                     | 0,1  | 4,5 |
| Weingut Singer-Fischer, Ingelheim                   | 0,75 | 29  |
| <i>2014 Sekt Pinot Prestige brut, Blanc de noir</i> | 0,1  | 5,5 |
| Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim               | 0,75 | 37  |

Die Weine unserer Theateredition können Sie hier im Restaurant,  
bei Veranstaltungen des Staatstheaters und auch zuhause genießen.  
Gerne verpacken wir Ihnen die Flaschen zum Mitnehmen oder Verschenken.

## OFFENE WEINE

|  |     |     |
|--|-----|-----|
| <i>W - 2019 Riesling trocken</i><br>Weingut Fleischer, Mainz-Hechtsheim                      | 0,2 | 4,5 |
| <i>W - 2019 Fusion Weißwein Cuvée trocken</i><br>Weingut Willems & Hofmann, Appenheim        | 0,2 | 4,5 |
| <i>W - 2019 Silvaner St. Alban halbtrocken</i><br>Weingut Möhn, Mainz-Laubenheim             | 0,2 | 4,5 |
| <i>W - 2019 Grauburgunder trocken</i><br>Weingut Beck-Hedesheimer Hof, Stackeden-Elsheim     | 0,2 | 4,5 |
| <i>W - 2019 Sauvignon blanc trocken</i><br>Weingut Hofmann, Appenheim                        | 0,2 | 8   |
| <i>R - 2016 „der kleine françois“ Cuvée rot trocken</i><br>Weingut Braunewell, Essenheim     | 0,2 | 6,5 |
| <i>R - 2019 "Corte Giara" Merlot Corvina trocken</i><br>Weingut Allegrini, Venetien, Italien | 0,2 | 6   |
| <i>R - 2018 Malbec trocken</i><br>Weingut Kaiken, Mendoza, Argentinien                       | 0,2 | 8   |
| <i>Weinschorle</i>   | 0,2 | 2,9 |
|  | 0,4 | 4,8 |



## BIER

|  |      |     |
|--|------|-----|
| <i>Bitburger Pils vom Fass</i>             | 0,3  | 3,5 |
| <i>Bitburger Radler vom Fass</i>           | 0,5  | 4,5 |
| <i>Benediktiner Hefeweizen vom Fass</i>    |      |     |
| <i>Bitburger alkoholfrei</i>               | 0,33 | 3,5 |
| <i>Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei</i> | 0,5  | 4,5 |
| <i>Jever Pils</i>                          | 0,33 | 3,5 |

## CIDER

|                       |      |     |
|-----------------------|------|-----|
| <i>Kiezbaum Apfel</i> | 0,33 | 3,6 |
| <i>Kiezbaum Birne</i> | 0,33 | 3,6 |

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

|   |      |     |
|---|------|-----|
| <i>Gerolsteiner</i>   | 0,25 | 2,8 |
| medium oder still   | 0,75 | 6,8 |
| <i>Fritz-Kola / ohne Zucker</i>                                 | 0,33 | 2,9 |
| <i>Fritz-MischMasch</i>   | 0,33 | 2,9 |
| <i>Fritz-Limo Orange / Zitrone / Apfel-Kirsch-Holunder</i>      | 0,33 | 2,9 |
| <i>Fritz-Spritz Bio Apfel / Traube / Rhabarber</i>              | 0,33 | 2,9 |
| <i>Fritz-Mate</i>   | 0,33 | 2,9 |
| <i>Granini Orangen- / Apfelsaft</i>                             | 0,2  | 2,9 |
| <i>Thomas Henry Bitter Lemon / Ginger Ale /<br/>Tonic Water</i> | 0,2  | 3,6 |

## SPIRITUOSEN / LONGDRINKS

|   |          |     |
|---|----------|-----|
| <i>Schladerer</i><br>Mirabelle oder Williams-Birne                              | 0,02     | 3   |
| <i>Ramazotti</i>  | 0,02     | 3,5 |
| <i>Weingut Möhn</i><br>Alter Bertel Riesling Weinbrand                          | 0,02     | 4,5 |
| <i>Gin Tonic</i><br>Bombay Sapphire London Dry Gin,<br>Thomas Henry Tonic Water | 0,02/0,2 | 7,5 |
| <i>Vodka Lemon</i><br>Absolut Vodka,<br>Thomas Henry Bitter Lemon               | 0,02/0,2 | 7,5 |

## WEINE AUS RHEINHESSEN

### *AURA Weine, Friesenheim*

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| W - 2018 Weißburgunder trocken | 26 |
| W - 2018 Riesling trocken      | 26 |

### *Weingut Battenfeld-Spanier, Hohen-Sülzen - VDP*

|   |    |
|---|----|
| W - 2018 Grüner Sylvaner trocken                          | 20 |
| W - 2018 HOHEN-SÜLZEN Riesling – Aus den 1. Lagen trocken | 45 |

### *Weingut Braunewell, Essenheim*

|  |    |
|--|----|
| W - 2018 Grauer Burgunder Kalkmergel trocken     | 31 |
| R - 2016 „der kleine François“ Cuvée rot trocken | 24 |

### *Weingut Lisa Bunn, Nierstein*

|  |    |
|--|----|
| W - 2018 Weißburgunder vom Löss trocken        | 25 |
| W - 2018 Riesling "fleißiges Lieschen" trocken | 21 |

### *Weingut Fleischer, Weingut der Stadt Mainz, Mainz-Hechtsheim*

|   |    |
|---|----|
| W - 2018 Grauer Burgunder trocken               | 19 |
| R - 2015 Moguntiacum Cuvée Barrique rot trocken | 37 |

### *Weingut Gunderloch, Nackenheim – VDP*

|   |    |
|---|----|
| W - 2018 Jean Baptiste Riesling Kabinett feinherb | 29 |
| W - 2018 Nackenheim Riesling trocken              | 47 |

### *Weingut Hofmann, Appenheim*

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| W - 2019 Sauvignon Blanc trocken | 28 |
| W - 2018 Weißburgunder trocken   | 22 |

### *Weingut Horter, Köngernheim*

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| R - 2018 Spätburgunder trocken   | 25 |
| W - 2019 Sauvignon Blanc trocken | 28 |

|  |    |
|--|----|
| <i>Weingut Kaul, Hackenheim</i>                              |    |
| W - 2018 Kirchberg Riesling trocken                          | 28 |
| R - 2019 Kirchberg Spätburgunder trocken                     | 38 |
| <i>Weingut Knewitz, Appenheim</i>                            |    |
| W - 2018 Chardonnay trocken                                  | 32 |
| W - 2018 HUNDERTGULDEN Riesling trocken                      | 78 |
| <i>Weingut Kühling-Gillot, Bodenheim – VDP</i>               |    |
| W - 2018 Grauer Burgunder „R“ – trocken                      | 31 |
| W - 2018 Rosé „Hase“ Cuvée trocken                           | 20 |
| <i>Weingut Mirjam Schneider, Mainz-Hechtsheim</i>            |    |
| W - 2018 Gau – Bischofsheimer Merlot-Blanc de Noir trocken   | 24 |
| R - 2015 Gau – Bischofsheimer Spätburgunder trocken Barrique | 29 |
| <i>Weingut Eva Vollmer, Mainz-Ebersheim</i>                  |    |
| W - 2018 "Dorn to be wild" Rosé trocken                      | 25 |
| W - 2018 Weißburgunder trocken                               | 27 |
| <i>Weingut Schloss Westerhaus, Ingelheim – VDP</i>           |    |
| W - 2019 Weißer Burgunder trocken                            | 22 |
| W - 2019 Ingelheimer Chardonnay – Aus den 1. Lagen trocken   | 42 |
| <i>Weingut Wasem, Ingelheim</i>                              |    |
| W - 2018 Blanc de Noir trocken                               | 22 |
| R - 2018 „Sneak Preview“ Cuvée rot trocken                   | 36 |
| <i>Weingut Zehe-Clauss, Mainz-Hechtsheim</i>                 |    |
| W - 2018 Grauburgunder trocken                               | 19 |
| W - 2018 Weißburgunder trocken                               | 19 |
| <i>Weingut Schneiders-Moritz, Pommern, Mosel</i>             |    |
| W - 2018 „Eine gute Zeit“ Weißweincuvée trocken              | 26 |
| W - 2018 „Mons Martin“ Riesling trocken                      | 26 |

## GREAT WINE CAPITALS

Mainz und Rheinhessen – die größte Weinbauregion Deutschlands und die Landeshauptstadt von Rheinland-Pfalz - sind seit Juni 2008 Mitglied im Great Wine Capitals Global Network (GWC) - einem Netzwerk von neun bedeutenden Weinbaustädten und ihrer international bekannten und renommierten Weinregionen.

Ziel ist es, Reisen, Bildung und Wirtschaftskontakte zwischen den renommierten Zentren Bordeaux, Kapstadt, Florenz, Mainz, Mendoza, Porto, Bilbao-Rioja, Christchurch und San Francisco-Napa Valley anzuregen und so die Zusammenarbeit der Städte und ihrer Regionen über die Grenzen hinaus zu fördern.

Dabei steht der Informations-, Wissens- und Erfahrungsaustausch an oberster Stelle. Great Wine Capitals Mainz und Rheinhessen ist die exklusive deutsche Vertretung des Netzwerkes.

Hier arbeiten Marketingorganisationen für Tourismus und Wein, Kultur-Initiativen, Winzer, Wissenschaftler sowie Hoteliers, Gastronomen und Händler gemeinsam an einem Ziel: Mainz, Rheinhessen und seine Weine im globalen Wettbewerb noch besser zu platzieren.

## AUSTRALIEN, ADELAIDE

### *Weingut Penfolds*

|  |    |
|--|----|
| W - 2019 Koonunga Hill Chardonnay trocken                  | 37 |
| R - 2018 Koonunga Hill Shiraz – Cabernet Sauvignon trocken | 44 |

## SPANIEN, RIOJA

### *Weingut Barón de Ley*

|   |    |
|---|----|
| R - 2013 „Viña Imas“ Gran Reserva trocken | 64 |
|---|----|

### *Weingut Miguel Torres*

|   |    |
|---|----|
| R - 2016 „Altos Ibéricos“ Crianza trocken | 37 |
|---|----|

## FRANKREICH, BORDEAUX

### *Weingut Château Haut – Barry*

|   |    |
|---|----|
| R - 2018 Bordeaux Supérieur AOC trocken | 28 |
|---|----|

### *Weingut Baron Edmond de Rothschild*

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| R - 2015 Croix des Laurets trocken | 52 |
|------------------------------------|----|

## SÜDAFRIKA, KAPSTADT

### *Weingut MAN Family Wines*

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| R - 2018 Pinotage „Bosstok“ trocken | 21 |
|-------------------------------------|----|

### *Weingut Leopard's Leap*

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| W - 2019 Chenin Blanc trocken | 28 |
|-------------------------------|----|

## SCHWEIZ, LAUSANNE

### *Weinkellereien Aarau*

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| W - 2019 Fendant du Valais trocken | 39 |
| R - 2018 Dôle du Valais trocken    | 42 |

## ITALIEN, VERONA

### *Weingut Allegrini*

- R - 2019 "Corte Giara" Merlot Corvina, Veneto IGT trocken 21
- R - 2018 Valpolicella Superiore trocken 39

## ARGENTINIEN, MENDOZA

### *Weingut Kaiken*

- R - 2018 Cabernet Sauvignon trocken 29

### *Weingut Dieter Meier*

- R - 2018 Puro Malbec / Cabernet Sauvignon trocken - Bio 39

## PORTUGAL, PORTO

### *Weingut Vinha Maria*

- R - 2017 "Premium Tinto" DOC Dão trocken 21

### *Weingut Quinta de Cabriz*

- R - 2015 Reserva Tinto DOC Dão trocken 39

## USA, SAN FRANCISCO

### *Weingut Robert Mondavi*

- W - 2018 Chardonnay „Twin Oaks“ trocken 29
- R - 2018 Privat Selection Zinfandel trocken 39

## CHILE, VALPARAISO

### *Weingut Montes*

- R - 2018 Cabernet Sauvignon Reserva trocken 29

### *Weingut Miguel Torres*

- R - 2017 Cordillera Carmenère Reserva Especial trocken 48