

MENU

"The modern way to dine."

'97 Drinks.

Passionfruit Martini | 9.90

Vodka | Passionsfruchtsaft | Limettensaft | Vanille



Peach Wermuth | 7.90

Wermuth Rosé | Schweppes White Peach | Eiswürfel



Whiskey Sour | 9.90

Whiskey | Zitronensaft | Zuckersirup | Eiswürfel



Sarti Spritz | 8.40

Sarti Rosa | Prosecco | Soda | Eiswürfel



Espresso Martini | 9.90

Vodka | Espresso | Kaffeelikör | Zuckersirup | Espressobohnen



Wildberry Wermuth | 7.90

Wermuth Rosé | Schweppes Wildberry | Eiswürfel



Pina Colada | 9.90

Bacardi | Kokosnusscreme | Ananassaft | Limettensaft | Eiswürfel



Aperol Spritz | 8.40

Aperol | Prosecco | Soda | Eiswürfel



Hugo | 7.90

Holunderblütensirup | Prosecco | Soda | Minze | Eiswürfel



'97 Lemonades.

Homemade IceTea 0.33 | 5.40

Himbeere Limette mit Darjeeling Schwarztee
Granatapfel Holunder mit Grünem Tee

Fresh Lemonades 0.33 | 5.40

Frischer Limettensaft & Rohrzucker
Blutorange & Limette

Starter Tapas.

We are Vegan!



Focaccia | 5.90

Täglich frisch gebackene Focaccia, verfeinert mit Meersalz und Rosmarin

Incl. einem selbstgemachten Aufstrich nach Wahl:

- + Hummus
- + Avocado-creme
- + Basilikumcreme
- + Bruschetta
- + Garlic Aioli

Rainbow Tartar | 7.40

Marinierte Tomaten | Purpur- Rote Bete | Süßer Apfel | Cremige Avocado | **Extra Focaccia +1.9**

I am Vegan!



Olive Garden | 5.90

Eingelegte griechische Oliven | **Extra Focaccia +1.9**

1-2 Starter Tapas = 1 Vorspeise

Käse hoch 3 | 8.40

Käseteller mit cremigem Ziegenkäse aus Griechenland | kräftiger Bergkäse aus Österreich | würziger Grana Padano aus Italien | süßer Feigen-Senf | **Extra Focaccia +1.9**

Pears in heaven | 6.90

Birnen carpaccio mit cremigem Ziegenkäse | süßem Agavendicksaft | feine Mandelsplitter

Extra Focaccia +1.9

Burratas Heart Caprese | 8.40

Caprese mit cremiger Stracciatella (Burrata Kern) | Bett aus marinierten Tomaten | Basilikumcreme |

Extra Focaccia +1.9

Main Tapas.

2 Main Tapas = 1 Hauptgang

We are Vegan!



PlantBased Tapas.

Lasagna 2.0 | 10.90

Würziges Ragout aus Erbsenprotein, Karotten, Sellerie und Zwiebeln | Pflanzliche Bechamel | Varmesan

Pita Revolution | 10.90

Pulled '97 Austernpilze | pflanzlicher Kräuterjoghurt | eingelegte rosa Zwiebeln | luftige Pita | feines Olivenöl | Microgreens

Pulled Mushroom Burger | 10.90

Bäcker Sesam Bun | Pulled '97 Austernpilze | Garlic Aioli | Basilikumcreme | marinierte Tomaten | eingelegte rosa Zwiebeln | Lollo Bionda

Obertschine | 10.90

Geschmorte Teriyaki Aubergine | aromatisches Gemüse | knusprig ausgebackene Zwiebeln | Sushireis | Cashewkerne | pflanzlicher Kräuterjoghurt

Rainbow Garden Bowl

Sushireis | frischer Salat | marinierte Tomaten | Avocado-creme | Birne | rote Bete | Apfel | Cashewkerne | eingelegte rosa Zwiebeln

+ **Pulled '97 Austernpilze | 10.90**

+ **Crispy Buttermilk Chicken | 12.40**

+ **Marinierte Black Tiger Garnelen | 12.90**

Signature Tapas.

Indian Butter Chicken | 12.40

Zarte Hähnchenbrust in indischer Butter Chicken Soße aus Tomaten | Butter | indischen Gewürzen | dazu Sushireis | Kräuterjoghurt

Teriyaki Ente | 13.90

Sous vide gegarte Entenbrust | Teriyaki Soße | aromatisches Gemüse | Cashewkerne | Sushireis | Microgreens

Risotto con Gamberino | 12.90

Cremiges Risotto | Black Tiger Garnelen | Parmesanchip | marinierte Tomaten | frittierter Rucola | Basilikumcreme | Garlic Aioli

TFC - Taparias Fried Chicken | 11.90

Hähnchenoberkeule 24h in reiner Buttermilch eingelegt - ausgebacken | Sesam Bäcker Buns | eingelegte rosa Zwiebeln | Garlic Aioli | Avocado-creme | Lollo Bionda

Pasta DNA | 13.40

(Pasta, wie sie sein sollte)

Fusilloni | Tomatensugo | frittierter Rucola | 15 Monate gereifter Grana Padano | Stracciatella (cremiger Burrata Kern) | Basilikumcreme

Schwäbisch.

'97 Zwieblroschdbroda | 12.40

Stundenlang geschmortes Rindfleisch | Bio Eierspätzle | Rotwein Zwiebeljus | eingelegte rosa Zwiebeln | knusprig ausgebackene Zwiebeln

Käs Spädsle | 11.90

Bio Eierspätzle gratiniert mit Voralberger Bergkäse | knusprig ausgebackene Zwiebeln | Schnittlauch | eingelegte Rosa Zwiebeln

Süßes.

I am Vegan!



Lotus Biscoff Cheezecake | 7.40

Boden aus Karamellkeksen | dreierlei Himbeeren: Himbeerspiegel, Himbeersorbet, Himbeercrunch

Schoko Haselnuss Törtchen | 9.40

Gianduja-Schokoladen-Sahnecreme | Streuselboden | Pistazien | Mandelsplitter

Alle Preise in € und inkl. gesetzlicher MwSt.
Allergene und Zusatzstoffe? Frag uns gerne!

"Life is too short to skip Dessert"

Kaiserschmarrn | 7.40

Vanillierter Apfelmus | Butter | Hafer Joghurt Crumble

Schokomousse | 7.90

Kokosraspeln | Schokochip | Karamellstaub | Früchte

I am Vegan!



Hot Drinks.

Bio Risretto | 2.90

Espresso "Shot" aus Brasilien. Starke Röstung mit Aromen von Malz und Karamell.

Bio Espresso | 3.40

Aus Brasilien. Starke Röstung mit Aromen von Malz und Karamell.

Bio Café Americano | 3.40

Aus Brasilien. Starke Röstung mit Aromen von Malz und Karamell.

Espresso Macchiato | 3.70

Standardgemäß mit glutenfreiem Barista Haferdrink.

Cappuccino | 3.90

Standardgemäß mit glutenfreiem Barista Hafer Drink.

Swiss Kakao | 3.90

Aus original schweizer Schokolade. Mit glutenfreiem Barista Hafer Drink.

Bio Tee | 3.40

Grün | Schwarz | Minze | Fruit Blend | Ingwer

Teinacher.

Gourmet Still 0.75 | 6.90

Gourmet Medium 0.75 | 6.90

Gourmet Still 0.3 | 4.20

Gourmet Medium 0.3 | 4.20

Genussschorle Apfel 0.33 | 4.20

Genussschorle Johannisbeere Apfel 0.33 | 4.20

Afri.

Afri Cola 0.33 | 4.20

Bluna Orange 0.33 | 4.20

Afri Mix 0.33 | 4.20

Afri Cola ohne Zucker 0.33 | 4.20

Flaschenbier.

König Pilsener 0.33 | 4.40

Benediktiner Weißbier 0.5 | 4.90

Bitburger Pils 0% 0.33 | 4.40

Bene Hefe alkoholfrei 0.5 | 4.90

Bitburger Natur Radler 0.33 | 4.40

Corona Extra 0.33 | 4.70

Schweppes.

Bitter Lemon 0.2 | 3.50

Tonic Water 0.2 | 3.50

Russian Wildberry 0.2 | 3.50

White Peach 0.2 | 3.50

Champagner. Flaschenweine. Sekt.

Gerne bringen wir Euch unsere detaillierte Weinkarte mit einer größeren Weinauswahl.

Offene Weiße.



0.15L 0.75L

Dumanet Chardonnay



5.40
23.90

Languedoc
Trocken, Barrique
2023

Französischer Chardonnay: Noten von Vanille, Eiche, Nuss, Butter, Honigmelone und Aprikose. Vollmundig, trocken, unvergessliches Geschmackserlebnis.

Leone Pinot Grigio



5.40
23.90

Abruzzen
Halbtrocken
2023

Ein Hauch von Eleganz: Apfel- und Honigmelonennoten, begleitet von floralen Akzenten, mineralisch und füllig am Gaumen.

Baby Boeey Sauvignon Blanc



6.40
26.90

Pfalz
Trocken
2023

Trockener deutscher Sauvignon Blanc: Aromen von Stachelbeeren, Limetten, Cassis und Kiwi. Knackig, mineralisch, elegant – ein Genuss für Golfans und Genießer. Edelstahl Tank

Vecchia Torre Vermentino



5.90
25.90

Apulien
Trocken
2023

Leuchtend gelber Vino Bianco aus Vermentino: Aprikose, Birne, Zitrus und Orangenblüte. Frisch, elegant, feinfruchtig – perfekt zu mediterranem Fisch!

Offene Rosés.



0.15L 0.75L

Gatto del Vino Merlot Rosato



5.40
23.90

Abruzzen
Trocken
2023

Sommer im Glas: Aromen von Melisse und Pfingstrosen, kombiniert mit der Frische von Beeren, finessenreich und unwiderstehlich.

Weingut Hörner Horny Rosé



5.40
23.90

Pfalz
Trocken
2023

Erfrischender Hörner Horny Rosé aus Cabernet Dorsa, Merlot und Spätburgunder: Aromen von Erdbeeren, Himbeeren, leichte Würze. Vegan, perfekt für Sommertage.

Kanonkop Kadette Pinotage



5.40
23.90

Stellenbosch
Trocken
2024

Französischer Chardonnay: Noten von Vanille, Eiche, Nuss, Butter, Honigmelone und Aprikose. Vollmundig, trocken, unvergessliches Geschmackserlebnis.

Beltempo Primitivo Rosato



5.40
23.90

Apulien
Trocken
2023

Beltempo Primitivo Rosé: Kirschröte Farbe, Aromen von Wassermelone, Himbeeren, hellen Kirschen. Satt fruchtig, strukturiert, mit frischer Weinsäure – zum Verlieben!

Offene Rote.



0.15L 0.75L

Gatto del Vino Primitivo



5.40
23.90

Abruzzen
Halbtrocken
2023

Erleben Sie ein Geschmackswunder aus den Hügeln Apuliens: reich an Kirschen, Pflaumen, Gewürzen, samtige Eleganz und ein verführerisch langer Nachhall.

Dumanet Syrah



5.40
23.90

Languedoc
Trocken
2023

Teilweise im Eichenfass gereift: Aromen von Brombeeren, Sauerkirschen, Kakao und Pfeffer. Saftig, samtiges Tannin, vielschichtig, lang im Nachhall.

Montes Cabernet Sauvignon



5.90
25.90

Montes
Trocken
2022

85% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot. Aromen von roten Früchten, Gewürzen und Vanille. Sechs Monate Eichenreife verleihen ihm Eleganz, Finesse und feine Holznoten.

Almansa Gran Marius



5.90
25.90

Kastilien
Trocken
2019

Gran Marius Reserva: Monastrell, Tempranillo, Syrah, Garnacha. Aromen von Schokolade, Vanille, Kirsche. Saftig, seidig, mit langem Finale.