



VESPER'S

RESTAURANT & BAR

DIE GÄNSEZEIT BEGINNT IM DAS VESPER AM 31. OKTOBER 2026. SICHERN SIE SICH SCHON JETZT IHRE GANZE GANS, BEI UNS FÜR SIE TRANCHIERT ODER TO GO, UM SIE ZUHAUSE ZU GENIEßEN!

VORSPEISEN

KÜRBISUPPE ORIENTALISCH PAPRIKA FALAFEL	VEGAN	13
ROTE BEETE KRAFTBRÜHE ZANDER KLÖßCHEN		14
GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL UND RIESENGARNELE BLUMENKOHL GEPICKELT HASELNUSS		19
BURRATA GERÖSTETER KÜRBIS PORTWEINFEIGE	VEGETARISCH	17

UNSERE KLASSIKER

SALAT DER JAHRESZEIT VINAIGRETTE ODER JOGHURTDRESSING	13
SALAT DER JAHRESZEIT VINAIGRETTE ODER JOGHURTDRESSING RINDERSTREIFEN	22
SALAT DER JAHRESZEIT VINAIGRETTE ODER JOGHURTDRESSING PUTENSTREIFEN NATUR ODER ASIAN STYLE	19
RUMPSTEAK (200 GRAMM) STEAKHOUSE FRIES GRILLGEMÜSE SOUR CREAM JUS	35
WIENER SCHNITZEL BRATKARTOFFELN SPECK & ZWIEBEL GURKENSALAT ZITRONE	32
BEEF BURGER GEBACKENER CAMEMBERT PREISELBEER ZWIEBEL HONIG DIP FRITTEN	30

ZWISCHEN 17:00 UND 17:30 UHR HAT DAS KÜCHENTEAM EINE KREATIVE PAUSE.

ALLE PREISE IN EURO INKL. SERVICE UND DERZEIT GÜLTIGER GESETZLICHER MEHRWERTSTEUER



VESPER'S

RESTAURANT & BAR

HAUPTTEIL

HAUSGEMACHTE PASTA KÜRBIS RADICCHIO PECORINO KERNE	VEGETARISCH	22
TAFELSPITZ VOM RIND BOUILLONKARTOFFEL MEERRETTICHSAUCE WURZELGEMÜSE		29
ZANDERFILET DICKE BOHNE CRÈME FRAÎCHE SPECK KARTOFFELCRÈME		32
HIRSCHRÜCKEN MARONEN SELLERIE BROMBEERE ROSENKOHL KARTOFFELBAUMKUCHEN		36

DESSERT | KÄSE

CHEESECAKE KARAMELL KÜRBISSORBET ÖL	14
CRÈME BRÛLÉE VON DER TAHITI VANILLE	10
WÄHLEN SIE DAZU: SORBET ODER EIS HAUSGEMACHT, JE KUGEL	4,5
AFFOGATO AL CAFFÈ ESPRESSO VANILLEEIS	8
AUSWAHL INTERNATIONALER KÄSESORTEN FRÜCHTEBROT FEIGENSENF	19,5

WEINEMPFEHLUNG

LES VINS DE BREBAN DUC DE RAYBAUD ROSÉ BRUT PROVENCE	
Ein feinperlender Rosé-Schaumwein aus der Provence, hergestellt aus der Rebsorte Grenache.	
	0,1l 9
	0,75l 55
2024 GRÖHL WEIßBURGUNDER & CHARDONNAY, TROCKEN	
Harmonische Cuvée mit Frische vom Weißburgunder und Fülle vom Chardonnay.	
	0,75l 39
2023 WEINGUT NOLL SEEFELDER MALTESERGARTEN PINOT NOIR, TROCKEN	
Trockener gehaltvoller Rotwein mit Aromen von Kirsche und Brombeere, im Barrique gereift	
	0,75l 65

ZWISCHEN 17:00 UND 17:30 UHR HAT DAS KÜCHENTEAM EINE KREATIVE PAUSE.

ALLE PREISE IN EURO INKL. SERVICE UND DERZEIT GÜLTIGER GESETZLICHER MEHRWERTSTEUER