



WILKOMMEN IM 1906

Der Besuch unseres Restaurants hat ein Ziel: Das Team in Küche und Service ermöglicht eine Reise in die gehobene Gastronomie und zeigt, dass es auch auf diesem Gebiet unkompliziert zugehen kann. Küchenchef Simon Reichmann lädt zum Entdecken seiner Küche ein. Seine Karte hält die Balance zwischen international und regional, klassisch und modern - und auch Wünsche darüber hinaus dürfen gern geäußert werden. Ein Entdecken der Küche ist sogar wortwörtlich möglich - der Küchentresen ist einsehbar und offen für Gäste, die einen genaueren Blick einfangen wollen.

Ich als Gastgeber bin ein gebürtiger Kützee aus dem nördlichen Landkreis Fulda – dem hessischen Kegelspiel - und freue mich auf interessierte Gäste, zu denen sicher auch du gehörst. Uns ist wichtig, dass jeder sich wohlfühlt. Um hier einen guten Abend zu erleben, sei einfach du selbst. Den Rest erledigen wir. Schau zu, wie wir unser Handwerk lieben, nimm einige Tipps für zuhause mit und zögere nicht, am Küchenpass nachzufragen, wie's funktioniert.

Wir lieben, was wir tun.



ZUR EINSTIMMUNG

klassisch und immer wieder lecker

Sektmanufaktur Strauch, Osthofen-Rheinessen

● Sekt Strauch – Brut Riesling, Silvaner, Chardonnay	0,1	7,-
● Alkoholfreier Rosé pur	0,1	5,-

Margaine, Montagne de Reims

● Champagner Premier Cru – Brut Chardonnay, Pinot Noir	0,1	12,-
● Champagner Rosé Premier Cru – Brut Chardonnay, Pinot Noir	0,1	14,-

Aperol Spritz

Aperol, Bio Secco, Soda, Orange

0,2 8,5

Spritz 1906

Rinomato Aperitif Bitter, Limette, Steinsalz, Grapefruitlimo
– spritzig, fruchtig mit etwas Salz

0,2 9,-

LIEBER WAS NEUES PROBIEREN?

die spannenden Kreationen unseres Bar-Teams:

The French Man's Journey 10,-

Citadelle Gin, Assam-Lavendel-Sirup, Zitronensaft, Soda
süß, herb mit einer floralen Note

Kurs auf Korsika 9,-

Mattei Cap Corse, Orangenblütensirup, Angostura Bitter, Soda
fruchtig-florale Zitrusnoten

Aperisintho66 Tonic 9,-

Aperisintho von Absinth 66, Mediterranes Tonic, Limette
mediterrane Kiwi-Limette trifft auf einen Hauch Absinth - ein fruchtig-spritziger Beginn

Golden-Ei-Americano 10,-

Mancino Bianco, Rinomato Americano, Soda, Zitrone, Sternanis
ein Klassiker in anderer Farbe, strahlt goldgelb im Glas

ALKOHOLFREI

Pink Lady 6,-

Cranberry-Saft, Lime Juice Cordial, Ginger Ale
leichte Süße durch den Limettensirup, eine schöne Säure durch die Cranberry und eine leichte spritzige Ingwerschärfe durch das Ginger Ale

1906 Summerfresh 6,-

Sanbitter, Holunderblütensirup, Minze, Tonic
Bitternis und Süße mit dem nicht ganz so herben Tonic

1906 MENU

Drei kleine Schmankerl als Einstimmung

Gebeiztes Saiblings-Filet

cremige Gartengurke, Wasabi, Dashi & Buttermilch

Kräuterschaum-Suppe

Eigelbcreme, eingelegte Radieschen & Nussbutter

Beluga-Linsen aus der Rhön

lauwarm mariniert, Balsamico, Kräuter & Gewürz-Blumenkohl

Gebratener Seeteufel

Kartoffelpüree, Petersilien-Spinat, gerösteter Knoblauch & Beurre Blanc

Perlhuhn Label Rouge-Qualität

Brust und Terrine, Spitzkohl-Kimchi & Fregola Sarda

'Baba au pêche'

marinierter Pfirsich, Chantilly-Creme & Bohnenkraut

Drei süße Kleinigkeiten zum Abschluss

6-Gang-Menü

108,-

5-Gang-Menü

ohne Seeteufel

88,-

4-Gang-Menü

ohne Rhöner Linsen und
Seeteufel

68,-

WEINBEGLEITUNG

je Gang 0,1l

6-Gang-Menü 50,-

5-Gang-Menü 42,-

4-Gang-Menü 36,-



LÄNDLICH
MENÜ

Drei kleine Schmankerl als Einstimmung

Schmand-Salat

Kopfsalat, Schmand-Dressing & Croutons

Rinderroulade vom Simmentaler Rind

Kartoffel, cremiger Knollensellerie & knusprige Aromen

Rhöner Luft

Stachelbeere, gebackenes Baiser, Mandel & Vanille-Schaum

**Drei süße Kleinigkeiten
zum Abschluss**



3-Gang-Menü

49,-

1906 LA TE R

ab 2 Personen

—— ZUM NEISELN

zur Einstimmung

drei salzige Kleinigkeiten vorweg

zum Ausklang

drei süße Kleinigkeiten zum Kaffee

pro Person 12,-

GUT VERSORGT

Wir sind nicht nur in unserem begehbaren Weinklimaschrank gut ausgestattet - zum Aperitif empfehlen wir eine der Kreationen unseres Barteams und zum Abschluss eine Kaffeekreation aus Bohnen der Rösterei Reinholz in Fulda.

VORSPEISEN

Beluga-Linsen aus der Rhön vegetarisch lauwarm mariniert, Balsamico, Kräuter & Gewürz-Blumenkohl	14,-
Gebeiztes Saiblings-Filet cremige Gartengurke, Wasabi, Dashi & Buttermilch	18,-
Tatar vom Rind Eigelbcreme, Schnittlauch, Graubrot & eingelegte Senfsaat	17,-
Salat, Gemüse & Kerne verschiedene Salate, Senf-Rapsöl-Dressing & eingelegtes Gemüse	8,5/12,-
dazu zur Wahl	
Gemüsetempura	6,-
gebratene Tranche vom Adlerfisch	12,-
Schmand-Salat Kopfsalat, Schmand-Dressing & Croutons	7,-

SUPPEN

Ochsenschwanz-Consommé Maultasche, geröstete Zwiebel, Schnittlauch & Wurzelgemüse	12,-
Kräuterschaum-Suppe vegetarisch Eigelbcreme, eingelegte Radieschen & Nussbutter	10,-

ZWISCHENGÄNGE

Cremiges Risotto aus Carnaroli-Reis geschmorte Paprika, Piment d' Espelette & Olivenölschaum	15,-
Gebratene Tranche vom Adlerfisch Blumenkohlsalat, Püree, geröstete Haselnüsse & Ras el-Hanout	20,-
Landei 63°C 1 Std. gegart vegetarisch Spinat, Kartoffel & Knuspriges	16,-

HAUPTGÄNGE

Hausgemachte Tagliatelle vegetarisch Kräuter-Pesto, gedörrte Honigtomate, Eigelb & Parmesanschaum	19,-
Gebratener Seeteufel Kartoffelpüree, Petersilien-Spinat, gerösteter Knoblauch & Beurre Blanc	32,-
Rinderroulade vom Simmentaler Rind Kartoffel, cremiger Knollensellerie & knusprige Aromen	25,-
Perlhuhn Label Rouge-Qualität Brust und Terrine, Spitzkohl-Kimchi & Fregola Sarda	28,-
Lamm Rücken und geschmorte Schulter, Waldpilze, Carnaroli-Reis & Salsa Verde	35,-
Rumpsteak vom Simmentaler Rind von der Metzgerei Glasstetter Kartoffelterrinen, Bohnen, Pfeffersoße & gebackener Ochsenschwanz	36,-

ALLERGIEN

Gern reichen wir unsere Speisekarte auch mit ausgewiesenen Allergenen. Selbstverständlich ist unser Service-Team jederzeit für Allergiker ansprechbar, um alternative Lösungen für die Gerichte auf unserer Karte zu finden.

DES EPIC 1906

Rhöner Luft

Stachelbeere, gebackenes Baiser,
Mandelkuchen & Vanille-Schaum
9,-

Creme Brûlée

Sauerrahm, Himbeere & Pistazien
klein 6,- / 10,-

'Baba au pêche'

Marinierter Pfirsich, Chantilly-Creme & Bohnenkraut
12,-

Valrhona Bahibe-Schokolade

karamellisiert und Ganache, Brombeere & Espresso-Öl
15,-

Käse vom Tölzer Kasladen

Früchtebrot der Bäckerei Riesen Friesen & Chutney
16,-

*für mehrere Personen zum Teilen
auf einem Holzbrett serviert
je 12,- pro Person*



Unsere Desserts
werden am besten
abgerundet mit einem
Espresso aus Bohnen
der Fuldaer Kaffee-
rösterei Reinholz.

menu in eng-
Lish



1906 GETRÄNKE

— KALTE GETRÄNKE

Gefiltertes Tafelwasser

naturell oder spritzig 1l 5,-

Rhönsprudel

Mineralwasser 0,25l 3,- 0,75l 7,-

naturell, medium oder spritzig
Johannisbeerschorle 0,5l 5,-

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite 0,2l 3,2 0,4l 4,2
Spezi – Cola-Orange-Limonade 0,33l 3,8

Schweppes

Ginger Ale, Bitter Lemon 0,2l 3,5

Smückt Beerenobstgemeinschaft Rhön-Vogelsberg

Holunderblüten, Zitrone mit Ingwer – Schorlen 0,33l 3,8

Rhöner Apfelsaft

Apfelsaft naturtrüb 0,2l 3,8 0,4l 4,8

Söders Apfelwein aus der Rhön

sauer oder süß gespritzt 0,3l 3,5

Hochstiftliches Brauhaus Fulda

Pils vom Fass 0,3l 3,3 0,4l 4,4

Radler mit Pils vom Fass 0,3l 3,3 0,4l 4,4

Fuldaer Stadtbräu helles 0,33l 3,3

Flaschenbiere

Bitburger 0,0% / Bitburger Radler naturtrüb 0,0% 0,33l 3,3

Bitburger Helles Lagerbier – glutenfrei 0,33l 3,3

Weißbier

Benediktiner Weißbier naturtrüb 0,5l 5,-

Benediktiner Weißbier alkoholfrei 0,5l 5,-

Hunfelt Braeu Biermanufaktur aus Hünfeld

Nachtwaechter 0,33l 4,-

Altbier, vollmundig mit einem leicht röstigen Aroma

Waldkoenig 0,33l 4,5

Landbier, leicht malzig mit einer feinen Karamellnote

— Hausweine

aus Pfeddersheim im südlichen Rheinhessen

Max Pfannebecker und seine Familie lieben, was sie tun. Die Nähe ihres Weinguts zu den Weinbergen ist der Erfolg des Hauses. Genau wie ihr Grundsatz: „Was man im Weinberg versaut, kann man im Keller nicht wiedergutmachen“ predigt Max. Das Familienunternehmen steht für den ökologischen Weinbau und das spürt man auch im Glas. Wenn Max seine Weine vorstellt, dann strahlen seine Augen. Er ist selbst Winzer und Kellermeister zugleich.

Ein cooler Typ, der innovative neue Wege für die Zukunft einschlägt.

Das passt zu uns – und unserem **Handwerk**. Deshalb tragen unsere Hausweine auch diesen Namen.

0,2 0,75

- **2023 Handwerk weiß** Grauburgunder, trocken 8,- 25,-
Passionsfrucht und Papaya mit Apfelfrucht und Gebäck, leicht mineralisch
– zu Vorspeisen, vegetarischen Gerichten sowie zu hellem Fleisch
- **2023 Handwerk rosé** Werkstoff Rosé, trocken 8,- 25,-
Merlot, Spätburgunder, Cabernet Sauvignon
Johannisbeere, Granatapfel, etwas Banane, Orange und Kräuter, zarte Fruchtsüße
– zu Salaten, leichten Fischgerichten und Dessert
- **2020 Handwerk rot** Fass 23, trocken 8,- 25,-
Cabernet Sauvignon, Merlot
dunkle Würze von schwarzem Pfeffer, Lakritz, Schokolade und Kirsche, sanfte Tannine
durch ein Jahr Holzfassreife
– zu Lamm und gegrilltem oder gebratenem Fleisch

— Offene Weine

- **Bietighöfer, Pfalz **
● **Riesling** – trocken 2021 9,-
lebendige Säure und herrliche Mineralität, in der Nase ein Hauch von Pfirsich und Mandarine – zu asiatischen Gerichten
- **Scheu, Pfalz**
● **Weißburgunder** – trocken 2022 8,-
exotisch-fruchtige Aromen – zu leichten Vorspeisen und Geflügel
- **Gälweiler, Nahe**
● **Scheurebe** St. Kathariner Fels – trocken 2023 8,-
würzige, feinherbe Noten von Holunder und schwarzer Johannisbeere, erfrischende Säure
– leichter, spritziger Wein zu vegetarischen Gerichten und Desserts
- **La Vis, Trient**
● **Chardonnay** Vigneti Delle Venezia – trocken 2023 9,-
fruchtige Noten von goldenem Apfel und Ananas,
im Abgang voll da und angenehm harmonisch
– zu Fisch und hellen Fleischgerichten
- **Steinschaden, Niederösterreich** 2022 8,-
● **Grüner Veltliner** – trocken
ausgewogene Frucht und feine Würze, typisch ist weißer Pfeffer
– zu Vorspeisen und Fischgerichten
- **Scheu, Pfalz**
● **Spätburgunder** – trocken 2021 8,-
erdige Töne treffen auf Duft von roten und schwarzen Beeren
– zu kräftigen Schmorgerichten, vor allem zu Wild
- **La Vis, Trient**
● **Merlot** Vigneti Delle Venezia 2022 8,5
fruchtig in der Nase und eine typische rubinrote Farbe
– zu leichten Hauptgerichten wie Geflügel oder Schwein
- **Gabriel Meffre, Côtes du Rhône Saint François **
● **Grenache, Syrah** – trocken 2023 9,-
reife Beeren und sanfte Gewürze umgeben von Cremigkeit und Harmonie
– zu kräftigen Gerichten
- **Bodegas Valdemar-Martinez Bujanda, Rioja**
● **Tempranillo** Conde Valdemar – trocken 2022 9,-
komplexer Duft, aber sehr gefällig – zu kräftigen Fleischgerichten in dunkler Soße

WARMER GETRÄNKE

Reinholz-Kaffee

Heiko, der sogenannte hessische Bohnenpapst, hat sein Hobby zum Beruf und Lebensmittelpunkt gemacht. Ökologisch nachhaltiger Anbau und faire Arbeitsbedingungen sind Teil der Reinholz- Philosophie.

Kaffee Crema	3,-
Cappuccino	3,5
Espresso	2,8
Espresso Macchiato	3,-
Doppelter Espresso	4,-
Doppelter Espresso Macchiato	4,2
Flat White – doppelter Espresso, cremiger Milchschaum	4,5

– Wir bereiten die Heißgetränke mit Kuhmilch oder auf Wunsch mit Hafermilch zu.

Kleiner Wachmacher

Doppelter Espresso mit Hej Ginger BIO Wachmacher Birne-Limette-Ingwer geröstete Bohne trifft auf Energie aus der grünen Bohne mit Fruchtgeschmack	5,-
--	-----

Trink Meer Tee

<i>Was wirkt entspannender als ein wärmender Tee? Der Blick auf den Ozean. Wir möchten die Küste ein wenig näher holen und inspirieren: mit der Natur, den Seemannsgeschichten und den Weiten des Meeres.</i>	0,5l
---	------

Watt denn hier los, Earl Grey mit Bergamotte	4,8
Wogen glätten, Grüner Tee, zart und fruchtig	4,8
Frischer Friese, Pfefferminzmischung	4,8

Heiße Ingo

Ingwersaft, heißes Wasser	3,8
---------------------------	-----

———— SPIRITUOSEN 2cl

Klassiker

AHA Excelsior, regionaler Kräuterlikör	3,-
Linie Aquavit	3,8
Ramazzotti	3,5
Jägermeister	3,8

Schlitzer Brände

Milde Williams-Christ Birne	3,8
Milde Marille	3,8
Burgen Nussler aus dem Kastanienholzfass	6,-
Alter Bio-Apfel	9,-
Alter Orangenbitter	9,-

Faude feine Brände

Schnaps ist tot, lang lebe der Schnaps!

Kirsche, Brand	8,5
Rote-Bete, Geist	8,5
Mandarine aus Sizilien, Geist	9,-
Bergamotte aus Kalabrien, Geist	9,-

Grappa

Grappa di Chardonnay, Nonino	6,-
Grappa Sibondi Barolo, Piemont	8,5

4cl

Cognac und Brandy

Ferrand 1840 Original Formula Cognac, Frankreich	6,5
Vinyac, "Im Auge des Tigers", Strauch, Rheinhessen	8,-
Barrignac 4 Jahre, Strauch, Rheinhessen	11,-
Cardenal Mendoza Gran Reserva Brandy, Spanien	11,-

Whisky

Schlitzer Whisky Vanille Likör	6,-
Schlitzer Single Malt	9,-
Schlitzer Single Malt Whisky Pedro Ximénez	16,-
Ardbeg, Schottland	12,-
Jameson Irish, Irland	7,-

Rum

Cartavio XO, Peru	14,-
Artesano Amontillado 10 Jahre, Panama	13,-

Likör

Eierlikör, Thanhof, Obernüst	6,-
------------------------------	-----