



## 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-Rhein Hessen

● 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

0,2 9,-

### Sandemann Sherry

Fino oder Medium Dry

5cl 6,-

### Portwein

Royal Oporto Tawny

5cl 8,-

## LIEBER WAS NEUES PROBIEREN? \_\_\_\_\_

die spannenden Kreationen unseres Bar-Teams:

### Side Car

Cognac Ferrand, Orangenlikör, Zitronensaft  
*eine herbstliche Einstimmung mit leichter Zitrusfrucht Note*

10,-

### Golden-Ei-Americanano

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

10,-

## ALKOHOLFREI

### Abendrot

Cranberry-Saft, Orangensaft, Lime Juice Cordial, scharfer Ingo-Ingwer-, Minze  
*leichte Süße durch den Limettensirup, eine schöne Säure durch die Cranberry und eine leichte spritzige Ingwerschärfe durch den scharfen Ingo*

6,-

### 1906 Herbst Spritz

Sanbitter, naturtrüber Apfelsaft, Zimt, Soda  
*Bitternis und leichte Säure mit Zimt abgerundet*

6,-

# 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

### Valrhona Dulcey-Schokolade

Ganache, Walnuss-Crunch, Rum Eis & Birnen-Kompott

## 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,-

---



**MENÜ**  
LÄNDLICH

**Drei kleine Schmankerl als Einstimmung**

---

**Schmand-Salat**

Kopfsalat, Schmand-Dressing & Croutons

**Rinderroulade vom Simmentaler Rind**

Kartoffel, cremiger Knollensellerie & knusprige Aromen

**Aprikose**

Ragout, Mandelkuchen, Vanille Schaum & gebackenes Baiser

---

**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 Bartteams und zum Abschluss eine Kaffeekreation aus Bohnen der Rösterei Reinholz in Fulda.

---

## VORSPEISEN

---

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

---

## SUPPEN

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

---

## ZWISCHENGÄNGE

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

## HAUPTGÄNGE

---

<b>Hausgemachte Tagliatelle</b> vegetarisch Kräuter-Pesto, gedörrte Honigtomate, Eigelb & Parmesanschaum	19,-
<b>Gebratener Seeteufel</b> Kartoffelpüree, Petersilien-Spinat, gerösteter Knoblauch & Beurre Blanc	32,-
<b>Rinderroulade vom Simmentaler Rind</b> Kartoffel, cremiger Knollensellerie & knusprige Aromen	25,-
<b>Perlhuhn Label Rouge-Qualität</b> Brust und Terrine, Spitzkohl-Kimchi & Fregola Sarda	28,-
<b>Lamm</b> Rücken und geschmorte Schulter, Waldpilze, Carnaroli-Reis & Salsa Verde	35,-
<b>Rumpsteak vom Simmentaler Rind von der Metzgerei Glasstetter</b> 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 EPPE 1906

## **Aprikose**

Ragout, Mandelkuchen  
Vanille Schaum & gebackenes Baiser  
9,-

## **Creme Brûlée**

Haselnuss, Zwetschge-Röster & Eis  
klein 6,- / 10,-

## **Financier von Cashewkernen**

Mascarpone, Mango & Tamarinden-Ingwer Eis  
12,-

## **Valrhona Dulcey-Schokolade**

Ganache, Walnuss-Crunch, Rum Eis & Birnen-Kompott  
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 Venezie – 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 Venezie 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

*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.*

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,-
------------------------------	-----