



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.

APERI 1906 TIF

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

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 10,-

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

Golden-Ei-American 10,-

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

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

Ceviche von der Gelbschwanz-Makrele

Fermentierter Ingwer, Glasnudeln & geröstetes Chili-Öl

Cremesuppe von der Schwarzwurzel

Mandel, Graupen & Essig-Zwetschge

Lachs ‚Loch Duart‘

Topinambur Salat, Mandarine & Nussbutter

Perlhuhn Label Rouge Qualität

Brust und Terrine, Spitzkohl-Kimchi & Fregola Sarda

Valrhona Dulcey-Schokolade

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

Zwei süße Kleinigkeiten
zum Abschluss

5-Gang-Menü

92,-

4-Gang-Menü

ohne Lachs

72,-

3-Gang-Menü

ohne Ceviche
und Lachs

49,-

Weinbegleitung

je Gang 0,1l

5-Gang-Menü 48,-

4-Gang-Menü 38,-

3-Gang-Menü 28,-



LÄNDLICH
MENÜ

Feldsalat

Walnuss, Cranberrys & Birnen Balsam

Ragout vom heimischen Reh

Sauerteig-Spätzle, Rahmsauce & Wirsing

Aprikose

Ragout, Mandelkuchen, Vanille-Schaum & gebackenes Baiser

oder

Käse vom Tölzer Kasladen

Früchtebrot der Bäckerei Riesen Friesen & Chutney

**Zwei süße Kleinigkeiten
zum Abschluss**



3-Gang-Menü

49,-

LA 1906 TE

— VORSPEISEN

Rote Beete -vegetarisch- Mariniert, Radicchio & Rotes Shiso-Eis	14,-
Ceviche von der Gelbschwanz-Makrele Fermentierter Ingwer, Glasnudeln & geröstetes Chili-Öl	18,-
Parfait von der Geflügelleber Walddorfsalat, Portwein & Pumpernickel	18,-
Salat, Gemüse & Kerne verschiedene Salate, Senf-Rapsöl-Dressing & eingelegtes Gemüse dazu zur Wahl Gemüse-Tempura Gebratener Lachs	8,5/12,- 6,- 12,-
Knackiger Feldsalat Walnuss, Cranberrys & Birnen Balsam	8,-

SUPPEN —

Ochschwanz-Consommé Maultasche, geröstete Zwiebel, Schnittlauch & Wurzelgemüse	12,-
Cremesuppe von der Schwarzwurzel Mandel, Graupen & Essig-Zwetschge	12,-

— WÄRME GERICHTE

Lachs ‚Loch Duart‘ Topinambur-Salat, Mandarine & Nussbutter -als Zwischengang-	20,-
Risotto vom Carnaroli-Reis Kürbis eingelegt, Chutney, Bittersalate & Kürbiskern-Öl	16/24,-
Ragout vom heimischen Reh Sauerteig-Spätzle, Rahmsoupe & Wirsing	28,-
Kabeljau von den Lofoten Kürbis, Carnaroli-Reis, Bittersalate & Zitronengras	32,-
Lamm Rücken und geschmorte Schulter, Waldpilze Risoni-Nudeln & Salsa Verde	35,-
Rumpsteak vom Simmentaler Rind der Metzgerei Glasstetter Sellerie-Püree, Rosenkohl & geschmorte Ochsenbacke	36,-
Perlhuhn Label Rouge Qualität Brust und Terrine, Spitzkohl-Kimchi & Fregola Sarda	28,-

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

Aprikose

Ragout, Mandelkuchen
Vanille Schaum & gebackenes Baiser
9,-

Creme Brûlée

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

Financier von Cashewkernen

Mascarpone, Mango & Tamarinden-Ingwer-Eis
15,-

Valrhona Dulcey-Schokolade

Ganache, Walnuss-Crunch, Rum-Eis & Birnen-Kompott
12,-

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
english



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

Smäckt *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
<ul style="list-style-type: none">● 2023 Handwerk weiß Grauburgunder, trocken Passionsfrucht und Papaya mit Apfelfrucht und Gebäck, leicht mineralisch – zu Vorspeisen, vegetarischen Gerichten sowie zu hellem Fleisch	8,-	25,-
<ul style="list-style-type: none">● 2023 Handwerk rosé Werkstoff Rosé, trocken Merlot, Spätburgunder, Cabernet Sauvignon Johannisbeere, Granatapfel, etwas Banane, Orange und Kräuter, zarte Fruchtsüße – zu Salaten, leichten Fischgerichten und Dessert	8,-	25,-
<ul style="list-style-type: none">● 2020 Handwerk rot Fass 23, trocken 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	8,-	25,-

— 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**
- **Grüner Veltliner** – trocken 2022 8,-
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 – <i>doppelter Espresso, cremiger Milchschaum</i>	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 <i>geröstete Bohne trifft auf Energie aus der grünen Bohne mit Fruchtgeschmack</i>	5,-
--	-----

0,5l

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

Heißer Ingo

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

— SPIRITUOSEN 2cl

Klassiker

AHA Excelsior, regionaler Kräuterlikör	3,-
Linie Aquavit	3,8
Ramazotti	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,-
------------------------------	-----