



## 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-Rheinhausen

● Sekt Strauch – Brut Riesling, Silvaner, Chardonnay	0,1	8,-
● Alkoholfreier Rosé pur	0,1	5,-

### Margaine, Montagne de Reims

● Champagner Premier Cru – Brut Chardonnay, Pinot Noir	0,1	14,-
● Champagner Rosé Premier Cru – Brut Chardonnay, Pinot Noir	0,1	16,-

### 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:

### Rhöner Highlands

11,-

Whisky, Rhöner Apfelsaft, Limette, Szechuanpfeffer

*Rauchige Whisky Noten treffen auf Apfelfrische  
aus den Highlands der Rhön & mentholen Aromen vom Szechuanpfeffer*

### Gin-Ling

11,-

Schlitzter Gin, hausgemachter Rhabarber-Thimiansirup, Erdbeer-Yuzu-Schaum, Soda

*Unser Gin Start in die warme Jahreszeit, fruchtig mit einer schönen Säure und leckerem Erdbeerschaum*

## ALKOHOLFREI

### Die Gärtnerin

6,-

Gurkensirup, alkoholfreier Holunderlikör, Zitronensaft, Tonic Water

*Eine Mischung von den blumigen Aromen der Holunderblüte  
und den grünen Akzenten der Garten Gurke*

### 1906 Frühlingserwachen

8,-

hausgemachter Rhabarber Thymiansirup, Erdbeer-Yuzu-Schaum, Soda

*Leichte Säure vom Rhabarber mit Kräutigem Thymianaroma,  
dazu ein leichter Erdbeerschaum mit Yuzu Zitrone*

# 1906 MENU

## Tataki vom Label Rouge Lachs

Rettich, Hijiki Meeresalgen & Ponzu Soja Vinaigrette

## Consommè von der Poularde

rotes Curry, Buchenpilze, Edamame & Chawanmushi

## Filet vom Steinbutt

Blumenkohl, Graupen, Baby Pak Choi & gelber Curryschaum

## Pfälzer Lamm

Rücken, geschmorte Schulter, bunte Möhren  
Zitronen Thymian & Gnocchi

## Mango-Tamarinde Ingwer Sorbet

Exotic Ragout, Koriander Öl & Sesam Crunch

---

## Zwei süße Kleinigkeiten zum Abschluss

### 5-Gang-Menü

94,-

### 4-Gang-Menü

ohne Steinbutt

68,-

### 3-Gang-Menü

ohne Suppe  
und Steinbutt

56,-

## WEINBEGLEITUNG

je Gang 0,1l

5-Gang-Menü 48,-

4-Gang-Menü 38,-

3-Gang-Menü 28,-

---



**LÄNDLICH** **MENÜ**

**Sauerkraut Süsschen**

Crème fraîche, Petersilien Öl & gebackene Krokette

**Geschmortes Bäckchen vom Landschwein**

Zwiebel Creme, Steckrübe & knuspriger Speck

**Crème Brûlée**

Tonkabohne, Birnen Sorbet & Salz Karamell

oder

**Käse vom Tölzer Kasladen**

Früchtebrot der Bäckerei Riesen Friesen & Chutney

---

**Zwei süße Kleinigkeiten  
zum Abschluss**



**3-Gang-Menü**

49,-



## — VORSPEISEN

<b>Feldsalat Eis</b> -vegetarisch- eingelegter Apfel, Pumpernickel Salat & Apfelwein	14,-
<b>Tataki vom Label Rouge Lachs</b> Rettich, Hijiki Meeresalgen & Ponzu Soja Vinaigrette	18,-
<b>Lauwarmer Kalbskopf</b> Champagner Vinaigrette, Kartoffel & knuspriger Senf	18,-
<b>Salat, Gemüse &amp; Kerne</b> Verschiedene Salate, Senf-Rapsöl Dressing & eingelegtes Gemüse	9/12,-
<b>Dazu zur Wahl</b> gebackene Risotto Bällchen mit Safran	8,-
gebratenes Filet vom Elsässer Saibling	12,-
<b>Radicchio Salat</b> Castel Franco, Radicchio, Feldsalat Caesar Dressing & Gemüse Chips	9,-

## SUPPEN —

<b>Consommé von der Poularde</b> rotes Curry, Buchenpilze, Edamame & Chawanmushi	12,-
<b>Sauerkraut Süppchen</b> Crème fraîche, Petersilien Öl & gebackene Krokette	12,-

---

## WARMER GERICHTE

<b>Elsässer Saibling</b> Petersilien Spinat, Kartoffelpüree & Beurre Blanc -als Zwischengang-	22,-
<b>Blumenkohl</b> cremige Graupen, Baby Pakk Choi & Salzzitrone	18/26,-
<b>Pfälzer Lamm</b> Rücken, geschmorte Schulter, bunte Möhren Zitronen Thymian & Gnocchi	33,-
<b>Geschmortes Bäckchen vom Landschwein</b> Zwiebel Creme, Steckrübe & knuspriger Speck	28,-
<b>Gefüllte Wachtel aus Frankreich</b> getrocknete Aprikose, Tramezzini Brot cremige Schwarzwurzel & Trüffelsoße	34,-
<b>Rumpsteak vom Simmentaler Rind der Metzgerei Glasstetter</b> Ofen Sellerie Püree, Spitzkohl & Ochsenchwanz Ragout	36,-
<b>Filet vom Steinbutt</b> Blumenkohl, Graupen, Baby Pak Choi & gelber Curryschaum	38,-

## 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

## **Blutorange**

Ragout, Haselnuss Kuchen, Baiser & Chai Latte Eis  
9,-

## **Creme Brûlée**

Tonkabohne, Birnen Sorbet & Salz Karamell  
klein 7,- / 10,-

## **Mango-Tamarinden Ingwer Sorbet**

exotic Ragout, Koriander Öl, Kokosnuss & Sesam Crunch  
15,-

## **Valrhona Guanaja-Schokolade**

Parfait, eingelegte Zwergfeige, Walnuss & Portwein  
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 3,3 0,4l 4,3  
Spezi – Cola-Orange-Limonade 0,33l 3,9

### 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 3,9 0,4l 4,9

### Söders Apfelwein aus der Rhön

sauer oder süß gespritzt 0,3l 3,5

### Hochstiftliches Brauhaus Fulda

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

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

Fuldaer Stadtbräu helles 0,33l 3,4

### Flaschenbiere

Bitburger 0,0% / Bitburger Radler 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 4,5

*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"><li>● <b>2024 Handwerk weiß</b> Grauburgunder, trocken Passionsfrucht und Papaya mit Apfelfrucht und Gebäck, leicht mineralisch – zu Vorspeisen, vegetarischen Gerichten sowie, zu hellem Fleisch</li></ul>	8,-	28,-
<ul style="list-style-type: none"><li>● <b>2024 Handwerk rosé</b> Werkstoff Rosé, trocken Merlot, Spätburgunder, Cabernet Sauvignon Johannisbeere, Granatapfel, etwas Banane, Orange und Kräuter, zarte Fruchtsüße – zu Salaten, leichten Fischgerichten und Dessert</li></ul>	8,-	28,-
<ul style="list-style-type: none"><li>● <b>2020 Handwerk rot</b> 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</li></ul>	8,-	28,-

## — OFFENE WEINE

- Bietighöfer, Pfalz** 🇩🇪
- **Riesling** – trocken 2022 9,-  
*lebendige Säure und herrliche Mineralität, in der Nase ein Hauch von Pfirsich und Mandarine – zu asiatischen Gerichten*
- Scheu, Pfalz**
- **Weißburgunder** – trocken 2023 8,-  
*exotisch-fruchtige Aromen – zu leichten Vorspeisen und Geflügel*
- Ciesseci, Lombardei**
- **Lugana** "Prima Vera" Ca´del Prato –trocken 2023 8,-  
*Blumig und frisch mit dezenter Säure  
– zu Geflügel, Fisch und Gemüse ein toller Begleiter*
- 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*
- Kesselring, Rheinhessen** 🇩🇪
- **Gelber Muskateller** – feinherb 2021 8,-  
*Würzig, mit schönem Säurespiel und feinen Fruchtaromen  
– zu Vorspeisen wie Salate oder Asiatische Gerichte*
- 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	3,4
Cappuccino	3,8
Espresso	3,-
Espresso Macchiato	3,2
Doppelter Espresso	4,5
Doppelter Espresso Macchiato	4,8
Flat White – <i>doppelter Espresso, cremiger Milchschaum</i>	4,8

– 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>	5,2
--	-----

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.*

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

### Heißer Ingo

Ingwersaft, heißes Wasser	4,2
---------------------------	-----

## — SPIRITUOSEN

2cl

### Klassiker

AHA Excelsior, regionaler Kräuterlikör	3,-
Linie Aquavit	3,8
Ramazotti	3,5

### 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
Fichtensprossen, 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,-