



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.

APEROL 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

Whisky, Rhöner Apfelsaft, Limette, Szechuanpfeffer

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

11,-

Gin-Ling

Schlitzer Gin, hausgemachter Rhabarber-Thymiansirup, Erdbeer-Yuzu-Schaum, Soda

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

11,-

— ALKOHOLFREI

Die Gärtnerin

Gurkensirup, alkoholfreier Holunderlikör, Zitronensaft, Tonic Water

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

6,-

1906 Frühlingserwachen

hausgemachter Rhabarber Thymiansirup, Erdbeer-Yuzu-Schaum, Soda

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

8,-

1906 MENU

Tatar vom Elsässer Saibling

Mairübchen, crème fraîche Eis & Saiblings Kaviar

Consommé vom Ochschwanz

Kräuter Eierstich, Flädle & Wurzel Gemüse

Tranche vom Steinbutt

Blumenkohl, Graupen, Baby Pak Choi & gelber Curryschaum

Pfälzer Lamm

Rücken, geschmorte Schulter, Bolognese
bunte Möhren & Gnocchi

Joghurtmousse

Amalfi Zitronencreme, Basilikum & Limonen Pfeffer

Zwei süße Kleinigkeiten
zum Abschluss

5-Gang-Menü

96,-

4-Gang-Menü

ohne Steinbutt

69,-

3-Gang-Menü

ohne Suppe
und Steinbutt

58,-

Weinbegleitung

je Gang 0,1l

5-Gang-Menü 48,-

4-Gang-Menü 38,-

3-Gang-Menü 28,-



LÄNDLICH **MENÜ**

Crème Suppe vom Spargel

gebackener Spargel, Sauce Hollandaise & Bärlauch

Gesottener Kalbstafelspitz

Spargelragout, Kerbel & Senf Vinaigrette

Geschmorter Rhabarber

Mandel Kuchen, Vanille Schaum & gebackenes Baiser

oder

Käse vom Tölzer Kasladen

Früchtebrot der Bäckerei Riesen Friesen & Chutney

**Zwei süße Kleinigkeiten
zum Abschluss**



3-Gang-Menü

49,-

LAPOSTOL 1906

— VORSPEISEN

Spargelsalat -vegetarisch- grüner Spargel, weißer Spargel, Tomate & Estragon	14,-
Tatar vom Elsässer Saibling Mairübchen, crème fraîche Eis & Saiblings Kaviar	18,-
Mariniertes Filet vom Simmentaler Rind Bärlauch Creme, Eiszapfen & Radieschen	18,-
Salat, Gemüse & Kerne verschiedene Salate, Senf-Rapsöl Dressing & eingelegtes Gemüse	9/12,-
Dazu zur Wahl gebackene Erbsen-Falafel	8,-
gebratenes Filet vom Kaiserzander	12,-
Hessischer Schmand Salat Kopfsalat, Gemüse Chips Kräuter & Schmand Dressing	9,-

SUPPEN —

Consommé vom Ochschwanz Kräuter Eierstich, Flädle & Wurzel Gemüse	12,-
Creme Suppe vom Spargel gebackener Spargel, Sauce Hollandaise & Bärlauch	12,-

— WÄRME GERICHTE

Tranche vom Kaiserzander Bärlauch Spinat, Kartoffel Püree & Beurre Blanc -als Zwischengang oder Hauptgang-	22/32,-
Blumenkohl -vegetarisch- cremige Graupen, Baby Pak Choi & Salzzitrone -als Zwischengang oder Hauptgang-	18/26,-
Gesottener Kalbstafelspitz Spargelragout, Kerbel & Senf Vinaigrette	28,-
Kaninchen Roulade Kohlrabi, Erbsen Püree & Mograbieh	29,-
Rumpsteak vom Simmentaler Rind der Metzgerei Glasstetter Grüner Spargel, Kartoffelerrine & Sauce Hollandaise	36,-
Pfälzer Lamm Rücken, geschmorte Schulter, Bolognese bunte Möhren & Gnocchi	38,-
Filet vom Steinbutt Blumenkohl, Graupen, Baby Pak Choi & gelber Curryschaum	42,-
Portion Deutscher Stangenspargel Kräuter Crêpe, Sauce Hollandaise & neue Kartoffeln	22,-
Dazu zur Wahl	
Kalbsschnitzel	14,-
gebratenes Filet vom Kaiserzander	12,-
Zweierlei roher Schinken	8,-

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

Crème Brûlée

weiße Schokolade, Himbeere & Crue de Cacao
klein 7,- / 10,-

Geschmorter Rhabarber

Mandel Kuchen, Vanille Schaum & gebackener Baiser
10,-

Joghurtmousse

Amalfi Zitronencreme, Basilikum & Limonen Pfeffer
13,-

Mango-Tamarinden Ingwer Sorbet

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

Käse vom Tölzer Kasladen

Früchtebrot der Bäckerei Riesen Friesen & Chutney
16,-



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">● 2024 Handwerk weiß Grauburgunder, trocken Passionsfrucht und Papaya mit Apfelfrucht und Gebäck, leicht mineralisch – zu Vorspeisen, vegetarischen Gerichten sowie zu hellem Fleisch	8,-	28,-
<ul style="list-style-type: none">● 2024 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,-	28,-
<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,-	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*
- Di Camillo Vini, Apulien**
- **Primitivo Rocca Antica** – trocken 2024 9,-
*würzig und fruchtig in der Nase, sehr angenehme Tannine
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.*

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	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,-