



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-Rheinessen

● Crémant – Brut Chardonnay	0,1	9,-
● 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,-

LEBER WAS NEUES PROBIEREN? ———

die spannenden Kreationen unseres Bar-Teams:

Leichter Birnen Tonic

11,-

Schlitzer milde Williams Birne, Tonic Water

Gin Tonic geht immer, aber wir haben etwas neues kreiert. Probiert es selbst!

English Strawberry Rose

11,-

Tanqueray Gin, Holunderblüte, Rosensirup

Limette, Erdbeerschaum, Zitronenzeste

Der Frühling erwacht! Mit Düften von Blüten und Erdbeeren

ALKOHOLFREI

Pinker Frühling

8,-

Holunderblütenlikör, Schlitzer Fräulein, Tonic Water, Limettensaft

Sehr erfrischendes Getränk, das von dem Holunderblütenlikör fein abgerundet wird

Drivers Mule

8,-

Alkoholfreier Gin 0,0%, Brombeer Sirup, Ginger Beer, Limette

Leichte Ingwer Schärfe trifft auf rauchige Aromen durch den Gin

1906 MENU

Gelbschwanzflossen Makrele

Roh mariniert, fermentierter Eiszapfen & Brunnenkresse

Schaumsuppe vom Spargel

French Toast, Crescenza, Tomate & Bärlauch

Confierter Wels

Rhöner Beluga Linsen, gegrillter Romanasalat & Chermoula

Rosa gegarter Rücken vom Lamm

geröstete Gerste, gebratene Maultasche
Karotte & Schmelzwiebel

Chantilly von weißer Schokolade

Waldmeister, Erdbeere & Champagner Granité

Zwei süße Kleinigkeiten zum Abschluss

5-Gang-Menü

96,-

4-Gang-Menü

ohne Wels

76,-

3-Gang-Menü

ohne Suppe
und Wels

66,-

WEINBEGLEITUNG

je Gang 0,1l

5-Gang-Menü 48,-

4-Gang-Menü 38,-

3-Gang-Menü 28,-



LÄNDLICH **MENÜ**

Schaumsuppe vom Spargel

French Toast, Crescenza, Tomate & Bärlauch

Gesottener Kalbstafelspitz

Spargelragout, Kartoffel, Kerbel & Senf Vinaigrette

Warmes Rhabarberragout

Mandel, Ingwer & Joghurt Eis

oder

Käse vom Tölzer Kasladen

Früchtebrot der Bäckerei Riesen Friesen & Feigensenf

**Zwei süße Kleinigkeiten
zum Abschluss**



3-Gang-Menü

49,-

LA 1906 TE R

— VORSPEISEN & SUPPEN

Spargel Salat -vegetarisch- Zweierlei Spargel, Gartenkräuter & gebeitztes Eigelb	15,-
Gelbschwanzflossen Makrele Roh mariniert, fermentierter Eiszapfen & Brunnenkresse	19,-
Salat, Gemüse & Kerne Verschiedene Salate, Senf-Rapsöl Dressing & eingelegtes Gemüse	11/14,-
Dazu zur Wahl Gebackene Erbsen-Falafel Confierte Tranche vom Wels	8,- 14,-
Schaumsuppe vom Spargel French Toast, Crescenza, Tomate & Bärlauch	12,-

— EinFACH & LeCKER

Caeser Salad Parmesan Dressing, Kapern & Gemüse Chips	10,-
Gesottener Kalbstafelspitz Spargelragout, Kartoffeln, Kerbel & Senf Vinaigrette	28,-

— WÄRME GERICHTE

Gebratener Blumenkohl -vegetarisch- Risotto von der Gerste, Schwarzwald Miso, Kräuter & Panko -als Zwischengang oder Hauptgang-	22/26,-
Confierte Tranche vom Wels Rhöner Beluga Linsen, gegrillter Romanasalat & Chermoula -als Zwischengang oder Hauptgang-	24/30,-
Rosa gegarter Rücken vom Pfälzer Lamm geröstete Gerste, gebratene Maultsche, Karotte & Schmelzzwiebel	39,-
Vom Simmentaler Rind, der Metzgerei Glasstetter zur Wahl Rumpsteak oder Rinderfilet Kartoffel Gratin, grüner Spargel & Pfeffersoße	38,- 42,-
Portion Deutscher Stangen Spargel Kräuter Crêpe, Sauce Hollandaise & Neue Kartoffeln zur Wahl	22,-
Schnitzel vom Kalb oder Hausgebeitzter Lachs	14,- 8,-

ALLERGIE

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

Tonkabohne, eingekochte Himbeeren & Sauerampfer Eis
klein 8,- / 10,-

Warmes Rhabarberagout

Mandel, Ingwer & Joghurt Eis
10,-

Chantilly von weißer Schokolade

Waldmeister, Erdbeere & Champagner Granité
15,-

Etwas Kleines -Affogato-

Espresso, Schicht Nougat Eis & karamellierte Haselnuss
8,-

Käse vom Tölzer Kasladen

Früchtebrot der Bäckerei Riesen Friesen & Feigensenf
16,-



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

1906 GETRÄNKE

— KALTE GETRÄNKE

Gefiltertes Tafelwasser

naturell oder spritzig 1l 5,-

Rhönsprudel

Mineralwasser 0,25l 3,2 0,75l 7,-

naturell, medium oder spritzig

Johannisbeerschorle 0,5l 5,-

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 0,2l 3,3 0,4l 4,5

Spezi – Cola-Orange-Limonade 0,33l 3,9

Hunfelt Braeu

Kraut & Heiter-Kräuterlimo, Lila & Laune-Lavendellimo 0,33l 3,8

Smäckt Beerenobstgemeinschaft Rhön-Vogelsberg

Holunderblüten mit Zitrone und Ingwer – Schorle 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 3,6

Hochstiftliches Brauhaus Fulda

Pils vom Fass 0,3l 3,5 0,4l 4,5

Radler mit Pils vom Fass 0,3l 3,5 0,4l 4,5

Fuldaer Stadtbräu helles 0,33l 3,5

Flaschenbiere

Bitburger 0,0% / Bitburger Radler 0,0% 0,33l 3,4

Bitburger Helles Lagerbier – glutenfrei 0,33l 3,4

Weißbier

Benediktiner Weißbier naturtrüb 0,5l 5,2

Benediktiner Weißbier alkoholfrei 0,5l 5,2

Hunfelt Braeu Biermanufaktur aus Hünfeld

Nachtwaechter 0,33l 4,8

Altbier, vollmundig mit einem leicht röstigen Aroma

Waldkoenig 0,33l 4,8

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	8,5	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	8,5	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	8,5	28,-

— ALKOHOLFREIE WEINE

Brogssitter, Baden		
<ul style="list-style-type: none">● Légère Chardonnay -entalkoholisierter Wein● Légère Cabernet Sauvignon -entalkoholisierter Wein	7,-	27,-
	7,-	27,-

— OFFENE WEINE

- Scheu, Pfalz** 🇩🇪
- **Riesling** légere – trocken 2022 9,-
*schöne Säure mit leicht kräutrigen Aromen
– 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, Pfalz** 🇩🇪
- **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*
- Gabriel Meffre, Rhône** 🇫🇷
- **Grenache, Syrah** Côtes du Rhône Saint Francois – trocken 2024 9,-
*fReife Beeren und sanfte Gewürze
– kräftige Fleischgerichte*
- 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	4,-
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.

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	4,5
---------------------------	-----

———— SPIRITUOSEN 2cl

Klassiker

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

Schlitzer Brände

Milde Williams-Christ Birne	3,9
Milde Marille	3,9
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	7,5
Grappa Sibondi Barolo, Piemont	8,5

4cl

Cognac und Brandy

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,-

Rum

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