1906

RESTAURANT

WILLKOMMEN 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-Rheinhessen		
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,-

LIEBER WAS NEUES PROBIEREN?

die spannenden Kreationen unseres Bar-Teams:

Steffen `s Herbstliebe aus Portugal 11,-
Roter Portwein, Zimt Sirup, Tonic Water
Der lieblings Aperitif von unserem Steffen. Port-Tonic, einfach nur lecker und mal etwas anderes!

Mo Seiner 11,-
Ferrand Dry Curacao Triple Sec, Zitronensaft, brauner Zucker
Ginger Ale, Orange, Sternarnis
Orientalische Weihnachten mit einer tollen Orangen Note und einem Hauch von Sternarnis

ALKOHOLFREI

1906 Herbst-Spritz 8,-
Sanbitter, naturtrüber Apfelsaft, Zimtsirup
Frisch, fruchtig mit leichter Bitternote

Drivers Mule 8,-
Alkoholfreier Gin 0,0%, Brombeer Sirup, Ginger Beer, Limette
Leichte Ingwer Schärfe trifft auf rauchige Aromen durch den Gin

MENU 1996

Tataki vom Thunfisch
Salat von grüner Papaya, Erdnüsse & Chili

Consommé vom Wild & Steinpilze
Wurzelgemüse, Milchschaum & Schnittlauch

Confierter Kabeljau
Kürbisstampf, Radicchio Salat
gedörrte Tomate & Kürbiskern Beurre Blanc

Rosa gegarter Rücken vom heimischen Hirsch
Waldpilze, geröstete Gerste & Rahm Soße

Valrhona Dulcey Schokolade
Chantilly, Kaffee Crumble & Brombeere Sorbet

Zwei süße Kleinigkeiten
zum Abschluss

5-Gang-Menü
98,-

4-Gang-Menü
ohne Kabeljau
82,-

3-Gang-Menü
ohne Suppe
und Kabeljau
72,-

Weinbegleitung

je Gang 0,1l

5-Gang-Menü 49,-
4-Gang-Menü 38,-
3-Gang-Menü 28,-

LÄNDLICH MENÜ

Caeser Salad
Herbstliche Salate, Parmesan Dressing
eingelegte Artischocke & Trüffel Chips

Gulasch von der Ochsenbacke
Kartoffel Püree, Pimentos de Padron
Paprika & Petersilien Salat

Apfelstrudel "1906"
geschmorter Apfel, gebackener Strudelteig
gelbe Weinbeere & Vanille Rum Eis
oder
Käse vom Tölzer Kasladen
Früchtebrot der Bäckerei Riesen Friesen & Feigensenf

Zwei süße Kleinigkeiten
zum Abschluss

3-Gang-Menü
54,-

KÄTHE 1906

Vorspeisen & Suppen

Marinierte Beete -vegetarisch- 18,-
Verschiedene Beete, Malzbier, Himbeere Essig & Castel Franco

Tataki vom Thunfisch 22,-
Salat von Grüner Papaya, Erdnüsse & Chili

Salat, Gemüse & Kerne 11/14,-
verschiedene Salate, Senf-Rapsöl Dressing & eingelegtes Gemüse
Dazu zur Wahl
gebackene Falafel 8,-
confierter Kabeljau 14,-

Consommé vom Wild & Steinpilze 12,-
Wurzelgemüse, Milchschaum & Schnittlauch

Einfach & Lecker

Caeser Salad 12,-
Herbstliche Salate, Parmesan Dressing
eingelegte Artischocke & Trüffel Chips

Gulasch von der Ochsenbacke 28,-
Kartoffel Püree, Pimentos de Padron, Paprika & Petersilien Salat

WARME GERICHTE

Blumenkohl "polnische Art" -vegetarisch- 22/26,-
geröstete Gerste, Brotkrümel
gebeitztes Eigelb & Nussbutter Schaum
-als Zwischengang oder Hauptgang-

Confierter Kabeljau 28/34,-
Kürbisstampf, Radicchio Salat
gedörrte Tomate & Kürbiskern Beurre Blanc
-als Zwischengang oder Hauptgang-

Gefüllte Wachtel 34,-
Knödel, gedörrte Pflaume, Wirsing & Roter Portwein

Rosa gegarter Rücken vom heimischen Hirsch 39,-
Waldpilze, geröstete Gerste & Rahm Soße

Vom Simmentaler Rind, der Metzgerei Glasstetter
zur Wahl
Rumpsteak 38,-
oder
Rinderfilet 42,-
geschmorter Lauch, Kartoffelpüree & schwarzer Knoblauch

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.

Dessert 1906

Creme Brûlée
Haselnuss, Krokant & Zwetschgen Sorbet
klein 8,- / 12,-

Apfelstrudel ´1906´
geschmorter Apfel, gebackener Strudelteig
gelbe Weinbeere & Vanille Rum Eis
12,-

Valrhona Dulcey Schokolade
Chantilly, Kaffee Crumble & Brombeere Sorbet
16,-

Etwas Kleines -Affogato-
Espresso, Ananas Kokos Eis & getrocknete Physalis
9,-

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 naturell, medium oder spritzig	0,25l	3,2	0,75l	7,-
Johannisbeerschorle & Apfelschorle	0,5l	5,-		
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	0,2l	3,3	0,4l	4,5
Spezi – *Cola-Orange-Limonade*	0,33l	3,9		
Rhöner Apfelsaft Apfelsaft naturtrüb	0,2l	3,9	0,4l	4,9

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		

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
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,-
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,-
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

Brogsitter, Baden

Légère Chardonnay -entalkoholisierter Wein	7,-	27,-
Légère Cabernet Sauvignon -entalkoholisierter Wein	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 fruchtigin 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

WARME GETRÄNKE

Reinholz-Kaffee

Heiko, der sogenannte hessische Bohnenpapst, hat sein Hobby zum Beruf und Lebensmittelpunkt gemacht. Ökologisch nachhaltiger Anbau und faire Arbeits-bedingungen 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 – *doppelter Espresso, cremiger Milchschaum*	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
Ramazzotti	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,-