

Menue

Vorspeisen/Suppen

Kalter Schweinebraten von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (Souvide gegart 24Std/65°) mit eingelegter roter Bete und Wiesenkräuter		13,00 €
<i>Rosè 2016er, trocken vom Weingut Hirth</i>	0,1l	5,00 €
<i>Wuidsau von Hoppebräu (Amber Ale)</i>	0,1l	5,00 €
<i>Karottensaft von Beutelsbacher #</i>	0,1l	5,00 €

Gebratener Octopus mit Ackersalat und Giersch		13,00 €
<i>Auxerrois 2014er, trocken vom Weingut Hirth</i>	0,1l	7,00 €
<i>Dolden Sommer Sud vom Riedenburger Brauhaus</i>	0,1l	5,00 €
<i>Holundersaft von Beutelsbacher #</i>	0,1l	5,00 €

Eintopf von der Steckrübe mit Strudel von getrockneter Zwetschge und Topfen		8,00 €
<i>Gelber Muskateller 2015er, trocken vom Weingut Lehner</i>	0,1l	5,00 €
<i>Waldbier Wilde Kirsche 2017er Kiesbye`s (Österreich)</i>	0,1l	5,00 €
<i>Schwarzer Johannisbeersaft von Voelkel #</i>	0,1l	5,00 €

Hauptgänge

Topinambur³/Ziger/fermentierter Kürbis/Emmer/erste Wildkräuter/Blattsalat		23,00 €
<i>Müller Thurgau 2016er, trocken von der Eisacktaler Kellerei #</i>	0,1l	5,00 €
<i>Meerjungfrau von der Rügenger Insel-Brauerei (Sour Ale)</i>	0,1l	5,00 €
<i>Wasser von Fichtenspitzen aus eigener Herstellung</i>	0,15l	5,00 €

Gebratener Skrei mit Ochsenchwanzravioli, Vogelmiere und Gemüse		23,00 €
<i>Chardonnay Barrique 2011er, trocken vom Weingut Ungerer #</i>	0,1l	10,00 €
<i>Dolden Sud, India Pale Ale vom Riedenburger Brauhaus</i>	0,1l	5,00 €
<i>Quitte von Unterreggenbacher Quitte aus eigener Herstellung</i>	0,1l	5,00 €

Trio vom Lamm aus eigener Haltung mit Kürbispüree und Kartoffeln		23,00 €
<i>Unglaublich (Rotweincuveè) 2015er, trocken vom Weingut Ungerer</i>	0,1l	6,00 €
<i>Baltic Tripel von der Rügenger Insel-Brauerei (Belgian-Style Tripel) #</i>	0,1l	5,00 €
<i>Wasser von Waldmeister aus eigener Herstellung</i>	0,15l	5,00 €

Käse/Dessert

Hohenloher Käse vom Brett mit Chutney und selbstgebackenem Brot		12,00 €
<i>Patrem 2009er, trocken von der Cantina dei Monti</i>	0,1l	8,00 €
<i>Fuchsteufelswuid von Hoppebräu (Obergäriges Starkbier)</i>	0,1l	5,00 €
<i>Demeter Traubensaft vom Weingut Schmelzer #</i>	0,1l	5,00 €

Topfenschaum auf Rhabarberragout		10,00 €
<i>Rhabarberwein aus eigener Herstellung nach Oscar Marti</i>	0,05l	6,00 €
<i>Eisbock „Josefine“ von der Klosterbrauerei Baumburg</i>	0,1l	5,00 €
<i>Birne-Bitter-Lemon #</i>	0,15l	5,00 €

4-Gang Menue 48 €/5-Gang Menue 56 €/6-Gang Menue 63 €/7-Gang Menue 69 €/8-Gang Menue 75 €
Weinbegleitung 4-Gang 21 € / 5-Gang 27 € / 6-Gang 34 € / 7-Gang 42 € / 8-Gang 52 €
Bierbegleitung 4-Gang 20 € / 5-Gang 25 € / 6-Gang 30 € / 7-Gang 35 € / 8-Gang 40 €
alkoholfreie Getränkebegleitung 4-Gang 20 € / 5-Gang 25 € / 6-Gang 30 € / 7-Gang 35 € / 8-Gang 40 €
 # Begleitung „**rotermohn**“ 4-Gang 20 € / 5-Gang 25 € / 6-Gang 30 € / 7-Gang 35 € / 8-Gang 45 €