

# Menue

## Vorspeisen/Suppen

<b>Ragout von Steckrübe mit Luggeleskäse, Zwiebeln und Strudel von getrockneten Zwetschgen</b>		12,00 €
<i>Rosè 2015er, trocken vom Weingut Höfflin</i>	0,1l	5,00 €
<i>Wuidsau von Hoppebräu (Amber Ale)</i>	0,1l	5,00 €
<i>Schwarzer Johannisbeersaft von Voelkel #</i>	0,1l	5,00 €
*****		
<b>Garnelen aus Bayern mit Salat vom Wurzelgemüse und erste Wildkräuter</b>		16,00 €
<i>Sehnsucht 2016er (Sauvignon Blanc), trocken vom Weingut Ungerer</i>	0,1l	5,00 €
<i>„Tau“ IPA mit Bergminze von Kiesbye`s (Österreich)</i>	0,1l	5,00 €
<i>Holundersaft von Beutelsbacher #</i>	0,1l	5,00 €
*****		
<b>Flädlesuppe</b>		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>Karottensaft von Beutelsbacher #</i>	0,1l	5,00 €

## Hauptgänge

<b>Topinambur<sup>3</sup>/Ziger/fermentierter Kürbis/Emmer/erste Wildkräuter/Blattsalat</b>		23,00 €
<i>Chardonnay Barrique 2011er, trocken vom Weingut Ungerer</i>	0,1l	10,00 €
<i>Seepferdchen von der Rügener Insel-Brauerei (Sour Ale) #</i>	0,1l	5,00 €
<i>Wasser von Fichtenspitzen aus eigener Herstellung</i>	0,15l	5,00 €
*****		
<b>Gebratener Skrei/Karotte/Kartoffel</b>		23,00 €
<i>Pinot Blanc 2013er, trocken vom Weingut Peter Schandl #</i>	0,1l	6,00 €
<i>Meerjungfrau von der Rügener Insel-Brauerei (Sour Ale)</i>	0,1l	5,00 €
<i>Quitte von Unterreggenbacher Quitte aus eigener Herstellung</i>	0,1l	5,00 €
*****		
<b>Lammkeule aus eigener Haltung mit Serviettenknödeln und Gemüse</b>		23,00 €
<i>Lemberger 2014er, trocken vom Weingut Hirth #</i>	0,1l	6,00 €
<i>Baltic Tripel von der Rügener Insel-Brauerei (Belgian-Style Tripel)</i>	0,1l	5,00 €
<i>Wasser von Waldmeister aus eigener Herstellung</i>	0,15l	5,00 €

## Käse/Dessert

<b>Hohenloher Käse vom Brett mit Chutney und selbstgebackenem Brot</b>		12,00 €
<i>Dante 2011er, trocken von der Cantina die Monti</i>	0,1l	10,00 €
<i>Fuchsteufelswuid von Hoppebräu (Obergäriges Starkbier)</i>	0,1l	5,00 €
<i>Demeter Traubensaft vom Weingut Schmelzer #</i>	0,1l	5,00 €
*****		
<b>Gebackene Mäuse mit Zitrusfrüchten und Halbgefrorenes von der Vanille</b>		10,00 €
<i>Rhabarberweinaus 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 33 € / 7-Gang 43 € / 8-Gang 53 €*  
*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 „**roter**mohn“ 4-Gang 20 € / 5-Gang 25 € / 6-Gang 30 € / 7-Gang 36 € / 8-Gang 42 €