

Menue

Vorspeisen/Suppen

Rindercarpaccio vom Bio-Rinderfilet von der BESH mit Bärlauchmayonaise, mariniertes Spargel und Wiesenblüten		18,00 €
<i>Sylvaner 2012er, Edition Q trocken vom Weingut Ungerer</i>	0,1l	7,00 €
<i>Wuidsau von Hoppebräu (Amber Ale)</i>	0,1l	5,00 €
<i>Karottensaft von Beutelsbacher #</i>	0,1l	5,00 €

Erdäpfelkas mit Kräutern von der Streuobstwiese und Zwiebeln		12,00 €
<i>Randersackerer Sonnenstuhl Sylvaner 2014er, trocken von Schmitt's Kinder</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 €

Eingelegte Hohenloher Artischocken von der Demetergärtnerei aus Amlishagen mit Knoblauchrauke und Rhabarber		13,00 €
<i>Müller Thurgau 2016er, trocken von Eisacktaler Kellerei</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

Bio-Stangenspargel mit Kartoffeln und Kräutersauce		23,00 €
<i>Flaschenpost (Weißweincuveè) 2016er, trocken vom Weingut Ungerer #</i>	0,1l	6,00 €
<i>Seepferd von der Rügener Insel-Brauerei (Sour Ale)</i>	0,1l	5,00 €
<i>Wasser von Fichtenspitzen aus eigener Herstellung</i>	0,15l	5,00 €

Spargelragout mit gebratenem Octopus, Kartoffeln und Dost		23,00 €
<i>Rosè 2016er, trocken vom Weingut Umatham #</i>	0,1l	5,00 €
<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 €

Rehrücken vom Maibock mit Spargelragout und Gierschknödeln		23,00 €
<i>St. Laurent 2015er, trocken vom Weingut Umatham</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

Hohenloher Käse vom Brett mit Chutney und selbstgebackenem Brot		12,00 €
<i>Bucchiano 2009er, trocken von der Cantina dei Monti</i>	0,1l	7,00 €
<i>Fuchsteufelswuid von Hoppebräu (Obergäriges Starkbier)</i>	0,1l	5,00 €
<i>Demeter Traubensaft vom Weingut Schmelzer #</i>	0,1l	5,00 €

Halbgefrorenes von der weißen Schokolade mit 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 22 € / 5-Gang 28 € / 6-Gang 35 € / 7-Gang 42 € / 8-Gang 49 €
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 41 €