

# Menue

## Vorspeisen

<b>Salat von Demeter-Gemüse aus Amlishagen trifft Garten und Wiese von rotermohn</b>		<b>15,00 €</b>
<i>Neuzeit 2015er, trocken vom Bio-Weingut Hirth</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Sauerbier mit Hibiskus von Bio-Stiegl-Gut Wildshut</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Kräutereistee mit gefrorenen Stachelbeeren aus eigener Herstellung #</i>	<i>0,15l</i>	<i>6,00 €</i>

\*\*\*\*\*

<b>Bratwurst vom Lamm (eigener Haltung) und Herstellung mit Dost auf Zucchini und Tomate</b>		<b>15,00 €</b>
<i>Spätburgunder 2015er vom Bio-Weingut Hirth</i>	<i>0,1l</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Wilde Nessel von Bio-G`broi</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Fenchel trifft Bitter-Lemon #</i>	<i>0,15l</i>	<i>6,00 €</i>

\*\*\*\*\*

<b>Cremesuppe von Kaisergranat aus dem Nordatlantik</b>		<b>15,00 €</b>
<i>Dunkelbunt 2014er, trocken vom Bio-Weingut Schreiner</i>	<i>0,1l</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Waldbier 2017er Wilde Kirsche von Kiesbyes</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Saft von Unterreggenbacher Quitten aus eigener Herstellung #</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,00 €</i>

## Hauptgänge

<b>Maultaschen von Steinpilzen mit Gemüse und Heimberger Käse</b>		<b>23,00 €</b>
<i>Auxerrios 2016er vom Bio-Weingut Hirth #</i>	<i>0,1l</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Seepferd von der Insel-Brauerei</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Wasser von Klatschmohn aus eigener Herstellung</i>	<i>0,15l</i>	<i>6,00 €</i>

\*\*\*\*\*

<b>Gebratenes Goldforellenfilet auf Johannisbeersauce und Herbsttrompetenstampf</b>		<b>23,00 €</b>
<i>Rosè vom Blaifränkischen 2017er vom Bio-Weingut Lehner</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Wildshuter Sortenspiel von Bio-Siegl-Gut Wildshut #</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Ananassaft von Beutelsbacher</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,00 €</i>

\*\*\*\*\*

<b>Rehrbraten von Langenburger Reh mit Holunderbeerensauce, Gemüse aus Amlishagen und Kürbispüree</b>		<b>23,00 €</b>
<i>Rhodolith Blaifränkischer 2014er, trocken vom Bio-Weingut Schreiner #</i>	<i>0,1l</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Waldbier 2018er Holzbirne von Kiesbyes</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Schorle vom Hirschholunder mit Eiswürfel vom Birnensaft</i>	<i>0,15l</i>	<i>6,00 €</i>

## Dessert/Käse

<b>Topfenknödeln auf Zwetschgenröster und Apfel-Preiselbeer-Sorbet</b>		<b>12,00 €</b>
<i>Beerenauslese 2018er vom Bio-Weingut Schreiner</i>	<i>0,05l</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Stolze Blüte von Bio-G`broi</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Birne-Bitter-Lemon #</i>	<i>0,15l</i>	<i>6,00 €</i>

\*\*\*\*\*

<b>Hohenloher Käse vom Brett mit Chutney und selbstgebackenem Brot</b>		<b>14,00 €</b>
<i>Patrem 2009er, trocken von der Demeter Cantina dei Monti</i>	<i>0,1l</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Traudi, Heller Doppelbock von der Klosterbrauerei Baumburg</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Granatapfelsaft von Beutelsbacher #</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,00 €</i>

4-Gang Menue 54 € / 5-Gang Menue 64 € / 6-Gang Menue 72 € / 8-Gang Menue 80 €  
*Weinbegleitung 4-Gang 26 € / 5-Gang 33 € / 6-Gang 40 € / 8-Gang 57 €*  
*Bierbegleitung 4-Gang 24 € / 5-Gang 30 € / 6-Gang 36 € / 8-Gang 48 €*  
 alkoholfreie Getränkebegleitung 4-Gang 24 € / 5-Gang 30 € / 6-Gang 36 € / 8-Gang 48 €  
 # Begleitung „rotermohn“ 4-Gang 24 € / 5-Gang 30 € / 6-Gang 36 € / 8-Gang 51 €