

Menue

Vorspeisen

„Jagsttalwiese 2/2019“ (Wiesenkräuter/Erdäpfelkäs/Radieschen/Kräuterseitlinge)		15,00 €
<i>Sylvaner Edition Q, trocken vom Weingut Ungerer</i>	0,1l	6,00 €
<i>Waldbier 2017 Kirsche von Kiesbyes</i>	0,1l	5,00 €
<i>Radieschentrunk aus eigener Herstellung #</i>	0,15l	5,00 €

Kalte geschmorrt Ochsenschabe, Wiesenkräutern, -blüten und Eigelbcreme		15,00 €
<i>Rosè 2016er, trocken vom Bio-Weingut Hirth</i>	0,1l	6,00 €
<i>Dolden Sud IPA von Riedener Brauhaus</i>	0,1l	5,00 €
<i>Möhrensaft von Voelkel #</i>	0,1l	5,00 €

Spargel/Rose/Erdbeere		15,00 €
<i>Rosè 2017er, „Zauber des Verzichts“ vom Demeter-Weingut Schmelzer</i>	0,1l	10,00 €
<i>Stolze Blüte von G`broi</i>	0,1l	5,00 €
<i>Quittensaft von Unterreggenbacher Quitten aus eigener Herstellung #</i>	0,1l	5,00 €

Hauptgänge

Portion gekochter Bio-Spargel von Landmann am Thuniberg mit Wiesenvinaigrette und Demeter-Kartoffeln vom Hof Kampmann		23,00 €
<i>Königlicher Tafelwein 2013er, trocken vom Weingut Umathum #</i>	0,1l	10,00 €
<i>Seepferd von der Insel-Brauerei</i>	0,1l	5,00 €
<i>Kräutereistee mit gefrorenen Gartenbeeren aus eigener Herstellung</i>	0,15l	5,00 €

Zwiebelrostbraten vom Saibling mit Ragout von Giersch und Gerste		23,00 €
<i>Flaschenpost (Weißweincuveè) 2016er, trocken vom Weingut Ungerer</i>	0,1l	6,00 €
<i>Wilde Nessel von G`broi #</i>	0,1l	5,00 €
<i>Ananassaft von Beutelsbacher</i>	0,1l	5,00 €

Duett vom Lamm aus eigener Haltung mit Bio-Spargel und Kartoffelstampf		23,00 €
<i>Saltatum virium 2010er, trocken vom Weingut Ungerer #</i>	0,1l	10,00 €
<i>Fuchsteufelswuid von Hoppebräu</i>	0,1l	5,00 €
<i>Holundersaft von Beutelsbacher</i>	0,1l	5,00 €

Dessert/Käse

Rosen-Topfenschaum auf Ragout von Gartenbeeren und Erdbeersorbet		12,00 €
<i>Rhabarberwein nach Oscar Marti</i>	0,05l	6,00 €
<i>Waldbier 2018er Holzbirne von Kiesbyes</i>	0,1l	5,00 €
<i>Birne-Bitter-Lemon #</i>	0,15l	5,00 €

Hohenloher Käse vom Brett mit Chutney und selbstgebackenem Brot		14,00 €
<i>Brunelmo2012er, trocken von der Cantina dei Monti</i>	0,1l	8,00 €
<i>Maibock von der Engel Brauerei</i>	0,2l	5,00 €
<i>Granatapfelsaft von Beutelsbacher #</i>	0,1l	5,00 €

4-Gang Menue 54 € / 5-Gang Menue 64 € / 6-Gang Menue 72 € / 8-Gang Menue 80 €
Weinbegleitung 4-Gang 24 € / 5-Gang 32 € / 6-Gang 42 € / 8-Gang 62 €
Bierbegleitung 4-Gang 20 € / 5-Gang 25 € / 6-Gang 30 € / 8-Gang 40 €
 alkoholfreie Getränkebegleitung 4-Gang 20 € / 5-Gang 25 € / 6-Gang 30 € / 8-Gang 40 €
 # Begleitung „**roter**mohn“ 4-Gang 20 € / 5-Gang 25 € / 6-Gang 30 € / 8-Gang 50 €