

Menue

Vorspeisen/Suppen

„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 €

Salat vom Bio-Rinderherz mit Wurzelgemüse, Wiesenkräutern und Eigelbcreme		15,00 €
<i>Rosa 2017er, trocken vom Weingut Umatham</i>	0,1l	6,00 €
<i>Dolden Sud IPA von Riedenburger Brauhaus</i>	0,1l	5,00 €
<i>Möhrensaft von Voelkel #</i>	0,1l	5,00 €

Gebeizter Lachs, Bio-Spargel, Morcheln, Pastinake, Knoblauchrauke		15,00 €
<i>Gelber und Roter Traminer 2017er, trocken vom Weingut Umatham</i>	0,1l	7,00 €
<i>Wilde Nessel von G`broi</i>	0,1l	5,00 €
<i>Quittensaft von Unterregenchacher 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 2012er, trocken vom Weingut Umatham #</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 von der Bachforelle mit Ragout von Giersch und Gerste		23,00 €
<i>Flaschenpost (Weißweincuveè) 2016er, trocken vom Weingut Ungerer</i>	0,1l	6,00 €
<i>Wuidsau von Hoppebräu #</i>	0,1l	5,00 €
<i>Ananassaft von Beutelsbacher</i>	0,1l	5,00 €

Beschwipstes Schäufele vom Lamm aus eigener Haltung mit Bio-Spargel und Brennnesselkroketten		23,00 €
<i>Saltatium virium 2012er, 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 Erdbeeren, Rhabarber und Rhabarbersorbet		12,00 €
<i>Rhaberberwein 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>Brunelmo 2012er, 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 31 € / 6-Gang 39 € / 8-Gang 59 €
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 €