

# Menue

## Vorspeisen/Suppen

„Jagsttalwiese 1/2020“ (Wiesenkräuter/Kürbis/Kartoffel/Gemüsesülzchen)		15,00 €
<i>Neuzeit (Weißwein) 2015er vom Bio-Weingut Hirth</i>	0,1l	6,00 €
<i>Stolze Blüte von G'Broi (Bio)</i>	0,1l	6,00 €
<i>Kriecherlsaft aus eigener Herstellung #</i>	0,1l	6,00 €
*****		
Kalter Lambraten von den eigenen Lämmern mit Schnittlauch und Schafgarbe		15,00 €
<i>Martin empfiehlt – lassen Sie sich überraschen</i>	0,1l	8,00 €
<i>Wuide Henna von Hoppebräu</i>	0,1l	6,00 €
<i>Wasser von rotem Mohn #</i>	0,15l	6,00 €
*****		
Süppchen vom Bärlauch mit Schweinsohren und Quarkknödeln		15,00 €
<i>Chardonnay 2011er vom Weingut Ungerer</i>	0,1l	10,00 €
<i>Brauner Bär – englisches Porter – von Schoppebräu (Bio)</i>	0,1l	6,00 €
<i>Holundersaft von Beutelsbacher #</i>	0,1l	6,00 €

## Hauptgänge

Rote-Bete-Ravioli mit Sonnenblumenkernen, Schabockskraut und Ziger		25,00 €
<i>Rosa 2018er vom Weingut Umathum #</i>	0,1l	6,00 €
<i>Seepferd von der Insel-Brauerei</i>	0,1l	6,00 €
<i>Demeter Traubensaft vom Welschriesling vom Weingut Schmelzer</i>	0,1l	6,00 €
*****		
Zwiebelrostbraten von der Bachforelle auf Karotten-Giersch-Gemüse		25,00 €
<i>HAWARAWEI 2017er, trocken vom Bio-Weingut Lehner</i>	0,1l	6,00 €
<i>Insel Herb von der Insel-Brauerei #</i>	0,1l	6,00 €
<i>Sandorn trifft Tonic</i>	0,1l	6,00 €
*****		
Allerlei vom Landgockel mit Mais, Polenta, Vogelmiere und Haselnuss		25,00 €
<i>Spätburgunder 2010er vom Bio-Weingut Hirth</i>	0,1l	9,00 €
<i>India Pale Ale von Maisels and Friends #</i>	0,1l	6,00 €
<i>Saft von Unterregenchbacher Quitte aus eigener Herstellung</i>	0,1l	6,00 €

## Dessert/Käse

Vanille trifft Pastinake, Schlehe und Birne		15,00 €
<i>Trockenbeerauslese Welschriesling 2015er vom Bio-Weingut A. Gsellmanns</i>	0,05l	10,00 €
<i>Waldbier 2019er Elsbeere von Kiesbye</i>	0,1l	6,00 €
<i>Birne-Bitter-Lemon #</i>	0,15l	6,00 €
*****		
Hohenloher Käse vom Brett mit Chutney und selbstgebackenem Brot		15,00 €
<i>Tagliavento 2010er, trocken von der Bio-Cantina dei Monti</i>	0,1l	8,00 €
<i>Strandgut von der Insel-Brauerei</i>	0,1l	6,00 €
<i>Granatapfelsaft von Beutelsbacher #</i>	0,1l	6,00 €

4-Gang Menue 54 € / 5-Gang Menue 64 € / 6-Gang Menue 72 € / 8-Gang Menue 80 €  
*Weinbegleitung 4-Gang 26 € / 5-Gang 34 € / 6-Gang 43 € / 8-Gang 63 €*  
*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 48 €