

# Menue

## Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

*Salat vom Gemüse aus dem Garten von rotermohn und von der Gärtnerei aus Weckelweiler  
mit Sesam, getrockneter Birne und Apfel, eingelegten Waldheidelbeeren*

<i>Sehnsucht (Sauvignon Blanc) 2019er vom Weingut Ungerer</i>	<i>0,1l</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Citra Ale von Hopfenstopfer</i>	<i>0,15l</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Saft von Blutorange von Beutelsbacher #</i>	<i>0,15l</i>	<i>7,00 €</i>

\*\*\*\*\*

*Essenz von der bayrischen Garnele mit Ravioli von der Jakobsmuschel*

<i>„Rosa“ (Rosè) 2020er vom Weingut Umathum</i>	<i>0,1l</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Waldbier Eiche 2020 von Kiesbye Naturbrauerei #</i>	<i>0,15l</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Holundersaft von Beutelsbacher</i>	<i>0,1l</i>	<i>7,00 €</i>

\*\*\*\*\*

*Variation vom Kürbis aus dem eigenen Garten*

*mit Waldheidelbeersauce, Kapuzinerkresse, Emmer und Ziger (Kuhmolkekäse)*

<i>Grüner Veltiner, Smaragd 2017er vom Weingut Schmelz</i>	<i>0,1l</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Wuide Hehna von Hoppebräu</i>	<i>0,15l</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Quittensaft aus eigener Herstellung von Unterregenbacher Quitten #</i>	<i>0,15l</i>	<i>7,00 €</i>

\*\*\*\*\*

## Erfrischung

\*\*\*\*\*

*Zweierlei vom Kalb (Kalbsbraten und Kalbszunge) von der BESH*

*mit Pastinake, Kartoffelstampf und Rotweinsauce*

<i>Spätburgunder vom Bio-Weingut Hirth #</i>	<i>0,1l</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Der Rebell. Das Bier. Brotbier von Orca Brau</i>	<i>0,15l</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Traubensaft vom St. Laurent vom Bio-Weingut Lehner</i>	<i>0,15l</i>	<i>7,00 €</i>

\*\*\*\*\*

*Topfenknödel mit Zwetschgenragout und Apfel-Preiselbeer-Sorbet*

<i>Eiswein „Christnacht“ 2003er vom Weingut Lehner #</i>	<i>0,05l</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Fructo Saurus, Raspberry Sour von Brew Age</i>	<i>0,15l</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Vogelbeer-Apfel-Saft aus eigener Herstellung</i>	<i>0,15l</i>	<i>7,00 €</i>

\*\*\*\*\*

*Käseteller von der Kuhkäserei Schwarz mit Chutney und selbstgebackenem Brot*

<i>Tagliavento 2010er von der Cantina dei Monti</i>	<i>0,1l</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Beerensache von Kuehn Kunz Rosen #</i>	<i>0,15l</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Schlehen-Apfel-Saft aus eigener Herstellung</i>	<i>0,15l</i>	<i>7,00 €</i>

\*\*\*\*\*

## Süße Spielerei

*4-Gang Menue 60 € / 5-Gang Menue 70 € / 6-Gang Menue 80 €*

*Weinbegleitung 4-Gang 31 € / 5-Gang 40 € / 6-Gang 51 €*

*Bierbegleitung 4-Gang 28 € / 5-Gang 35 € / 6-Gang 42 €*

*alkoholfreie Getränkebegleitung 4-Gang 28 € / 5-Gang 35 € / 6-Gang 42 €*

*# Begleitung „rotermohn“ 4-Gang 28 € / 5-Gang 36 € / 6-Gang 45 €*