

Menue zum Muttertagswochenende

Gruß aus der Küche

Gebeizter Bio-Lachs mit Wildkräutern und eingelegtem Grünfelder Spargel

Rosa gebratener Kalbsrücken von der Besh mit Kräuterseitlingen,
Mangold und Kichererbsenpüree

Weißes Schokoladenmousse mit Erdbeeren und Rhabarber

oder

Teller von Hohenloher Käsen mit Chutney und selbstgebackenem Dinkelbrot

3-Gangmenue 70,00 Euro

4-Gangmenue 80,00 Euro

Getränkeempfehlung

Alkoholfreie Getränke

Saft von Unterregenbacher Quitte aus eigener Herstellung	0,11	7,00 Euro
Rosenwasser aus eigener Herstellung	0,11	7,00 Euro

Biere

Insel Saison von der Inselbrauerei	0,15l	7,00 Euro
Übersee Hopfen von der Inselbrauerei	0,15l	7,00 Euro

Weißwein

Chardonnay 2018er, trocken vom Bio-Weingut Hirth	0,11	8,00 Euro
--	------	-----------

Naturwein

Orange 2023er, trocken vom Bio-Weingut Bodensatz	0,11	8,00 Euro
--	------	-----------

Rosèwein

Rosa 2023er, trocken vom Weingut Umathum	0,11	8,00 Euro
--	------	-----------

Rotweine

Lemberger, trocken vom Bio-Weingut Hirth	0,11	8,00 Euro
--	------	-----------