

Menue

Gruß aus der Küche

Gebeizte Lachsforelle aus Eberbach mit Honig-Senf-Sauce und ersten Wildkräutern
oder

Gegrillter Ziger mit ersten Wildkräutern, Sellerie und Birnen-Honig-Sauce

<i>Tischkultur, 2023er vom Demeter-Weingut Banquet of Gods #</i>	<i>0,1l</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Meerjungfrau – natursauer – von der Inselbrauerei Rügen</i>	<i>0,15l</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Quittensaft aus eigener Herstellung</i>	<i>0,1l</i>	<i>8,00 €</i>

Cremesuppe von der bayrischenen Garnele

oder

Suppe von Kräuterseitlingen mit zweierlei von Topinambur und Schnittlauch

<i>Scheurebe, 2015er Sonnenstuhl vom Weingut Schmitt's Kinder</i>	<i>0,1l</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Austernkalk 2022er, vom Bio-Weingut Max Sein Wein</i>	<i>0,1l</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Waldbier „Ausseer Mischwald“ von Kiesbye</i>	<i>0,15l</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Saft von den Ferien in den Bergen aus eigener Herstellung #</i>	<i>0,1l</i>	<i>8,00 €</i>

Erfrischung

Bio-Roastbeef von der BESH mit Rotweinsauce, zweierlei Süßkartoffel und Wurzelgemüse
oder

*Zweierlei von der Süßkartoffel mit Wurzelgemüse, getrocknete Zwetschge,
Vogelmiere, Popcorn und Maissauce*

<i>Unglaublich (Rotweinvuvé), 2021er vom Weingut Ungerer</i>	<i>0,1l</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Autochton 2022er, vom Bio-Weingut Max Sein Wein</i>	<i>0,1l</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Baltic Ale von der Inselbrauerei Rügen #</i>	<i>0,15l</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Vogelbeersaft aus eigener Herstellung</i>	<i>0,1l</i>	<i>8,00 €</i>

Vordessert

Topfenschaum/Topfenknödel/Schlehen-Brettacher-Sorbet/Brettacherragout/Schlehensauce

<i>Apfel-Met 2023er von der Ciderwerkstatt Böhm</i>	<i>0,1l</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Pur Jus 2022er, vom Bio-Weingut Max Sein Wein #</i>	<i>0,1l</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Baltic Stout von der Inselbrauerei Rügen</i>	<i>0,15l</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Schlehen-Apfelsaft aus eigener Herstellung</i>	<i>0,1l</i>	<i>8,00 €</i>

Hohenloher Käse vom Brett mit Chutney und selbstgebackenem Brot

<i>Spätburgunder Rotkehlchen, 2021er vom Bio-Weingut Höfflin</i>	<i>0,1l</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Waldbier „Wald der Zukunft“ von Kiesbye</i>	<i>0,15l</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Amber (Saft von weissen Trauben mit Kräutern) vom Weingut Schmelzer #</i>	<i>0,1l</i>	<i>8,00 €</i>

Süße Spielerei

4-Gang Menue 85 € / 5-Gang Menue 95 €

<i>Weinbegleitung 4-Gang 44 € / 5-Gang 55 €</i>	<i>Naturweinbegleitung -Gang 44 € / 5-Gang 55 €</i>
<i>Kl. Weinbegleitung (je 0,05l) 4-Gang 30 € / 5-Gang 37 €</i>	
<i>Bierbegleitung 4-Gang 32 € / 5-Gang 40 €</i>	<i>AFG Getränkebegleitung 4-Gang 28 € / 5-Gang 35 €</i>
<i># Begleitung „rotermohn“ 4-Gang 29 € / 5-Gang 40 €</i>	