

Menue

Gruß aus der Küche

Gemüse aus den Garten von *rotermohn*

<i>M&M Empfehlung aus dem Weinkeller</i>	0,1l	10,00 €
<i>Citra Ale von Hopfenstopfer</i>	0,15l	7,00 €
<i>Rosenwasser aus eigener Herstellung #</i>	0,1l	7,00 €

Allerlei von Waldpilzen

<i>Rosa 2022er, trocken vom Weingut Umathum #</i>	0,1l	10,00 €
<i>Icelandic White Ale von der Brauerei Einstök</i>	0,15l	7,00 €
<i>Saft von Unterregenchacher Quitten aus eigener Herstellung</i>	0,1l	7,00 €

Königsberger Klopse vom Süßwasserfisch mit Kürbis und Kichererbsenpüree

<i>Königlicher Tafelwein 2015er, trocken vom Weingut Umathum</i>	0,1l	11,00 €
<i>„Ambrosius“ 2014er, Helles Abtei Bier von Alpertsbacher Klosterbräu</i>	0,15l	7,00 €
<i>Waldheidelbeer-Quittentrunk aus eigener Herstellung #</i>	0,1l	7,00 €

Erfrischung

Zweierlei vom Wagyu vom Biohof Baier in Rüsselhausen (Rücken und Fleischküchle) mit Kartoffeln, Zucchini und Rotweinsauce

<i>Zweigelt 2017er, trocken vom Weingut Umathum</i>	0,1l	11,00 €
<i>„Wuidsau“ Pale Ale von Hoppebräu #</i>	0,15l	7,00 €
<i>Kräutereistee mit Beeren aus eigener Herstellung</i>	0,15l	7,00 €

Topfenknödel mit Zwetschgenragout und Apfel-Preiselbeer-Sorbet

<i>Ruländer Auslese 2003er vom Bio-Weingut Höfflin</i>	0,05l	10,00 €
<i>„Bock Orange“ von Wildwuchs Brauwerk Hamburg</i>	0,15l	7,00 €
<i>Traubensaft vom Cardonnay vom Demeter-Weingut Lehner #</i>	0,1l	7,00 €

Hohenloher Käse vom Brett mit Chutney und selbstgebackenem Brot

<i>„Calma“ Rotweincuveè 2016er, trocken vom Bio-Weingut Hirth #</i>	0,1l	12,00 €
<i>Eiskeller-Bock von Brauerei Schlössle</i>	0,15l	7,00 €
<i>Traubensaft vom St. Laurent vom Demeter-Weingut Lehner</i>	0,1l	7,00 €

Süße Spielerei

4-Gang Menue 70 € / 5-Gang Menue 78 € / 6-Gang Menue 85 €

Weinbegleitung 4-Gang 41 € / 5-Gang 52 € / 6-Gang 64 €

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 38 € / 6-Gang 50 €