

## Menue

### Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

*Salat aus dem Garten von rotermohn mit marinierten Zucchini,  
Bohnen und Gartenblüten*

<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>Kräuter-Eistee von der Obstwiese mit Erdbeeren und Minze #</i>	<i>0,15l</i>	<i>7,00 €</i>

\*\*\*\*\*

*Essenz von Waldpilzen mit Pfifferlingen, Steinpilze, Herbsttrompeten  
und schwarze Trüble*

<i>Rosè vom Stein 2018er vom Bio-Weingut Prieler</i>	<i>0,1l</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Waldbeer Eiche 2020 von Kiesbye Naturbrauerei #</i>	<i>0,15l</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Holundersaft von Voekel</i>	<i>0,1l</i>	<i>7,00 €</i>

\*\*\*\*\*

*Variation vom Kürbis und der Kapunzinerkresse aus dem eigenen Garten  
mit Waldheidelbeersauce und Ziger, auf Wunsch mit gebratenem Bauch von der Goldforelle*

<i>Müller-Thurgau Prestige (Orangwein) 2019er vom Weingut Höfflin</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 von Voelkel #</i>	<i>0,15l</i>	<i>7,00 €</i>

\*\*\*\*\*

### Erfrischung

\*\*\*\*\*

*Bio-Rinderbrust von der BESH, Souvide gegart 48Std/58°Grad mit  
Bohnen, Emmer 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>

\*\*\*\*\*

*Sorbetteller mit Beerenragout und Mandel-Orangenhippe*

<i>Beerenauslese 2016er vom Weingut Umathum #</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>Preiselbeer-Apfel-Saft aus eigener Herstellung</i>	<i>0,15l</i>	<i>7,00 €</i>

\*\*\*\*\*

*Käseteller von Hohenloher Käseereien mit Chutney und selbstgebackenem Brot*

<i>Brunelmo 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 €*