

# Menue

## Vorspeisen/Suppen

Salat aus dem Garten von rotermohn trifft Demeter-Gärtnerei aus Weckelweiler mit eingelegtem Spargel und Bohnen		15,00 €
<i>Auxerrois 2015er trocken, vom Bio-Weingut Hirth</i>	0,1l	7,00 €
<i>Wildshuter Gmahde Wiesn, Stieglbrauerei</i>	0,1l	6,00 €
<i>Apfel-Preiselbeer-Saft aus eigener Herstellung #</i>	0,1l	6,00 €
*****		
Carpaccio vom Bio-Kalbsfilet von der BESH mit marinierten Pfifferlingen, Hohenloher Sonnenblumenkernen und Kapuzinerblüten		15,00 €
<i>Rose 2017er trocken, vom Bio-Weingut Höfflin</i>	0,1l	7,00 €
<i>Berensache von Kuehn, Kunz, Rosen</i>	0,1l	6,00 €
<i>Saft von der Blutorange von Voekel #</i>	0,1l	6,00 €
*****		
Essenz von der Bayerischen Garnele mit Wurzelgemüse		15,00 €
<i>Souvignier Gris 2018er trocken, vom Bio-Weingut Höfflin</i>	0,1l	9,00 €
<i>Wuida Hund von Hoppebräu</i>	0,1l	6,00 €
<i>St. Laurent -Trunk aus eigener Herstellung #</i>	0,1l	6,00 €

## Hauptgänge

Mangoldröllchen mit Waldpilz-Topfen-Füllung auf Pfifferlings-Emmer-Ragout mit gelber Tomatensauce und Vogelmiere		25,00 €
<i>Blanc de Noir 2018er trocken, vom Weingut Ungerer #</i>	0,1l	7,00 €
<i>Hopfenstopfer Citra Ale</i>	0,1l	6,00 €
<i>Apfel-Hagebutten-Trunk aus eigener Herstellung</i>	0,1l	6,00 €
*****		
Bauch von der Bachforelle mit Ochsenschwanzpralinen und zweierlei Kürbis		25,00 €
<i>Casacce 2012er trocken, von der Cantina dei Monti</i>	0,1l	8,00 €
<i>Mainzer Dom Bräu von Kuehn, Kunz, Rosen #</i>	0,1l	6,00 €
<i>Saft von Unterreggenbacher Quitte aus eigener Herstellung</i>	0,1l	6,00 €
*****		
Zweierlei vom Lamm aus eigener Haltung mit Gemüse und Kartoffeln		25,00 €
<i>Lemberger 2016er trocken, vom Bio-Weingut Hirth</i>	0,1l	8,00 €
<i>Waldbier 2018er Holzbirne von Kiesbye Naturbrauerei #</i>	0,1l	6,00 €
<i>Holundersaft von Beutelsbacher</i>	0,1l	6,00 €

## Dessert/Käse

Birne/Pastinake/Preiselbeer-Apfel-Sorbet/Vanille		15,00 €
<i>Cuvèe Prestige 2015er vom Bio-Weingut Höfflin</i>	0,1l	9,00 €
<i>Waldbier 2019er Elsbeere von Kiesbye Naturbrauerei</i>	0,1l	6,00 €
<i>Birne-Bitter-Lemon #</i>	0,15l	6,00 €
*****		
Käseteller von der Kuhkäserei Schwarz in Heimberg mit Chutney und selbstgebackenem Brot		15,00 €
<i>Tagliavento 2010er von der Cantina dei Monti</i>	0,1l	8,00 €
<i>Mystique IPA von Kuehn, Kunz, Rosen</i>	0,1l	6,00 €
<i>Schlehen-Apfelsaft aus eigener Herstellung #</i>	0,1l	6,00 €

4-Gang Menue 54 € / 5-Gang Menue 64 € / 6-Gang Menue 72 € / 8-Gang Menue 80 €  
*Weinbegleitung 4-Gang 29 € / 5-Gang 37 € / 6-Gang 45 € / 8-Gang 63 €*  
*Bierbegleitung 4-Gang 24 € / 5-Gang 30 € / 6-Gang 36 € / 8-Gang 48 €*  
*alkoholfreie Getränkebegleitung 4-Gang 24 € / 5-Gang 30 € / 6-Gang 36 € / 8-Gang 48 €*  
 # Begleitung „rotermohn“ 4-Gang 24 € / 5-Gang 30 € / 6-Gang 36 € / 8-Gang 50 €