

# Menue

## Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

**Gebratene Leber vom Lamm mit Feldsalat, Apfel, Hagebutte und blauen Kartoffeln**

<i>M&amp;M Empfehlung aus dem Weinkeller #</i>	<i>0,1l</i>	<i>10,00 €</i>
<i>„Bock Orange“ (Wildwuchs) Brauwerk Hamburg</i>	<i>0,15l</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Rosenwasser aus eigener Herstellung</i>	<i>0,1l</i>	<i>7,00 €</i>

\*\*\*\*\*

**Ravioli von Waldpilzen mit Vogelmiere, Topinambur und schwarzem Knoblauch**

<i>„Rosa“ - Rosè 2022er, trocken vom Weingut Umatham</i>	<i>0,1l</i>	<i>10,00 €</i>
<i>IPA - „Vogelwuid“ von der Brauerei Hoppebräu</i>	<i>0,15l</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Rhabarbertrunk von Voelkel #</i>	<i>0,1l</i>	<i>7,00 €</i>

\*\*\*\*\*

**Zander auf Rosenkohl mit Pastinaken-Vogelbeersauce**

<i>„NapurTUR“ - Naturwein 2021er, trocken vom Bio-Weingut Höfflin</i>	<i>0,1l</i>	<i>10,00 €</i>
<i>„Ausseer Mischwald“ Waldbier von Kiesbye #</i>	<i>0,15l</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Vogelbeer-Quittensaft aus eigener Herstellung</i>	<i>0,1l</i>	<i>7,00 €</i>

\*\*\*\*\*

## Erfrischung

\*\*\*\*\*

**Rücken vom Lamm aus eigener Haltung mit Wurzelgemüse,  
Süßkartoffel und getrockneter Zwetschge**

<i>„Respekt“ - Rotweincuveè 2012er, trocken vom Weingut Ungerer #</i>	<i>0,1l</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Arctic Pale Ale von der Brauerei Einstöke</i>	<i>0,15l</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Quittensaft aus eigener Herstellung</i>	<i>0,15l</i>	<i>7,00 €</i>

\*\*\*\*\*

**Schokoladenbrownie mit Apfelsorbet und Birne**

<i>Eiswein 20003er vom Bio-Weingut Lehner</i>	<i>0,05l</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Dolina (Fruchtbier) von der Brauerei The Garden Brewery</i>	<i>0,15l</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Wasser von rotem Mohn aus eigener Herstellung #</i>	<i>0,1l</i>	<i>7,00 €</i>

\*\*\*\*\*

**Hohenloher Käse vom Brett mit Chutney und selbstgebackenem Brot**

<i>La Vecchia „Merlot“ 2012er, trocken vom Bio-Weingut Cantina dei Monti</i>	<i>0,1l</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Eiskeller-Bock von Brauerei Schlössle</i>	<i>0,15l</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Heidelbeer-Quittensaft aus eigener Herstellung #</i>	<i>0,1l</i>	<i>7,00 €</i>

\*\*\*\*\*

## Süße Spielerei

**4-Gang Menue 75 € / 5-Gang Menue 83 € / 6-Gang Menue 89 €**

**Weinbegleitung 4-Gang 42 € / 5-Gang 55 € / 6-Gang 70 €**

**Bierbegleitung 4-Gang 32 € / 5-Gang 40 € / 6-Gang 48 €**

**alkoholfreie Getränkebegleitung 4-Gang 28 € / 5-Gang 35 € / 6-Gang 42 €**

**# Begleitung „rotermohn“ 4-Gang 29 € / 5-Gang 39 € / 6-Gang 54 €**