

# Menue

## Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

*Bunte Tomaten aus dem Garten mit Basilikumpesto  
und gebratenem Ziger von der Kuhkäserei Schwarz aus Heimberg*

<i>Weißer Burgunder 2022er, trocken vom Bio-Weingut Höfflin</i>	<i>0,1l</i>	<i>10,00 €</i>
<i>„Liquid Limes Neipa“ - Ipa von der Bio-Brauerei Finne</i>	<i>0,15l</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Fliederlimonade aus eigener Herstellung #</i>	<i>0,15l</i>	<i>7,00 €</i>

\*\*\*\*\*

*Basilikumsüppchen mit Lammbällchen und Auberginenpüree*

<i>Sylvaner Edition Q 2018er, trocken vom Weingut Ungerer #</i>	<i>0,1l</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Artic Pale Ale von der Brauerei Einstök</i>	<i>0,15l</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Saft von roten Trüuble aus dem eigenen Garten</i>	<i>0,1l</i>	<i>7,00 €</i>

\*\*\*\*\*

*Gebratene Lachsforelle mit Karotte, Kichererbsen von der Obeg aus Zell und Heidelbeersauce*

<i>Schwarzes Glas – was ist es?</i>	<i>0,1l</i>	<i>12,00 €</i>
<i>„Ausseer Mischwald“ Waldbier von Kiesbye #</i>	<i>0,15l</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Birne-Bitter-Lemon</i>	<i>0,15l</i>	<i>7,00 €</i>

\*\*\*\*\*

## Erfrischung

\*\*\*\*\*

*Zweierlei vom Demeter-Landgockel vom Brunnenhof aus Mäusdorf  
mit Gartengemüse und Holundersauce*

<i>Cabernet Franc 2018er, trocken vom Weingut Ungerer #</i>	<i>0,1l</i>	<i>12,00 €</i>
<i>„Altkanzler“ - Rauchbier von der Bio-Brauerei Wildwuchs</i>	<i>0,15l</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Quittensaft von Voekel</i>	<i>0,1l</i>	<i>7,00 €</i>

\*\*\*\*\*

*„Pfirsich Melba“ nach Art des Hauses -*

*(Lavendeleis / Pfirsichragout / Rote Trüublesauce / weißes Canache / Zitronenmelissencrumble)*

<i>Riesling 2015er, Auslese vom Weingut Ungerer</i>	<i>0,05l</i>	<i>10,00 €</i>
<i>„Wildsmoker“ - Speicherstadt Kaffee Ale von der Bio-Brauerei Wildwuchs</i>	<i>0,15 l</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Saft von schwarze Trüuble und Apfel aus eigener Herstellung #</i>	<i>0,1l</i>	<i>7,00 €</i>

\*\*\*\*\*

*Hohenloher Käse vom Brett mit Chutney und selbstgebackenem Brot*

<i>M&amp;M Empfehlung aus dem Weinkeller</i>	<i>0,1l</i>	<i>12,00 €</i>
<i>„Wuider Hund“ - Lager von der Brauerei Hoppebräu</i>	<i>0,15l</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Waldheidelbeersaft 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 54 € / 6-Gang 66 €*

*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 51 €*