

Menue

Vorspeisen/Suppen

Salat aus dem Garten von rotermohn trifft Demeter-Gärtnerei aus Weckelweiler		15,00 €
<i>Riesling 2016er trocken vom Bio-Weingut Hirth</i>	0,1l	7,00 €
<i>Stolze Blüte von G'Broi (Bio)</i>	0,1l	6,00 €
<i>Apfel-Preiselbeer-Saft aus eigener Herstellung #</i>	0,1l	6,00 €

Gebratene Garnelen aus Bayern mit gelben Tomaten aus dem eigenen Garten		19,00 €
<i>Auxerrois 2018er Löss/Lehm 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 €

Bio-Ochsenherz von der BESH – sou vide (30Std/65°Grad) – trifft Ochsenherzen		15,00 €
<i>Grauer Burgunder 2017er trocken Löss/Lehm vom Bio-Weingut Höfflin</i>	0,1l	8,00 €
<i>Wuida Hund von Hoppebräu</i>	0,1l	6,00 €
<i>Kräutereistee mit Gartenfrüchten aus eigener Herstellung #</i>	0,15l	6,00 €

Hauptgänge

Ragout mit Waldpilzen und Wirsing an Polenta		25,00 €
<i>Rosa 2018er trocken vom Weingut Umatham #</i>	0,1l	7,00 €
<i>Wuide Hehna von Hoppebräu</i>	0,1l	6,00 €
<i>Apfel-Hagebutten-Trunk aus eigener Herstellung</i>	0,1l	6,00 €

Gebatener Oktopus mit Steinpilzen, Zucchini und Aubergine		25,00 €
<i>Casacce 2012er trocken von der Cantina dei Monti</i>	0,1l	8,00 €
<i>Wildshuter Sortenspiel, Stieglbrauerei #</i>	0,1l	6,00 €
<i>Saft von Unterregenchbacher Quitte aus eigener Herstellung</i>	0,1l	6,00 €

Ragout vom Lamm aus eigener Haltung mit zweierlei vom Kürbis		25,00 €
<i>Rufus Cuveè Prestige 2015er Barrique vom Bio-Weingut Höfflin</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

Apfel/Aroniabeeren/Dinkel/Schokoladenpudding		15,00 €
<i>Cuvèe Prestige 2016er Sekt extra brut vom Bio-Weingut Höfflin</i>	0,1l	8,00 €
<i>Waldbier 2019er Elsbeere von Kiesbye Naturbrauerei</i>	0,1l	6,00 €
<i>Birne-Bitter-Lemon #</i>	0,15l	6,00 €

Käseteller von hohenloher Käse mit Chutney und selbstgebackenem Brot		15,00 €
<i>Tagliavento 2010er von der Cantina dei Monti</i>	0,1l	8,00 €
<i>Wuidsau von Hoppebräu</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 61 €
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 49 €