

Menue zum Muttertagswochenende

Gruß aus der Küche

Ziger / Kräuterseitlinge / Wildkräuter / Rhabarber

Grünsfelder Stangenspargel mit Mangold, Kichererbsenpüree,
eingelegte Waldheidelbeeren und Sonnenblumenkernen

Weißes Schokoladenmousse mit Erdbeeren und Rhabarber

oder

Teller von Hohenloher Käsen mit Chutney und selbstgebackenem Dinkelbrot

3-Gangmenue 70,00 €uro

4-Gangmenue 80,00 €uro

Getränkeempfehlung

Alkoholfreie Getränke

Saft von Unterregenbacher Quitte aus eigener Herstellung	0,11	7,00 €uro
Rosenwasser aus eigener Herstellung	0,11	7,00 €uro

Biere

Insel Saison von der Inselbrauerei	0,15l	7,00 €uro
Übersee Hopfen von der Inselbrauerei	0,15l	7,00 €uro

Weißwein

Chardonnay 2018er, trocken vom Bio-Weingut Hirth	0,11	8,00 €uro
--	------	-----------

Naturwein

Orange 2023er, trocken vom Bio-Weingut Bodensatz	0,11	8,00 €uro
--	------	-----------

Rosèwein

Rosa 2023er, trocken vom Weingut Umathum	0,11	8,00 €uro
--	------	-----------

Rotweine

Lemberger, trocken vom Bio-Weingut Hirth	0,11	8,00 €uro
--	------	-----------