

Menue

Gruß aus der Küche

Palmkohl-Hirschhornwegerich-Quarkroulade auf mariniertem Gemüse mit Kapuzinerkresse

Suppe vom Steinpilz mit eingelegten Steinpilzen und Hokkaidokürbis
(4. Gang)

Wurzelgemüse auf blauem Kartoffelstampf mit Emmer, getrockneter Zwetschge,
Maronen und Grünkohl

Schokolade trifft Obstwiese

Teller von Hohenloher Käsen mit Chutney und selbstgebackenem Dinkelbrot

3-Gangmenue 65,00 Euro

4-Gangmenue mit Suppe oder 4-Gangmenue mit Dessert und Käse 75,00 Euro

5-Gangmenue 85,00 Euro

Getränkeempfehlung

Alkoholfreie Getränke

Saft von Unterregenbacher Quitte aus eigener Herstellung	0,11	7,00 Euro
Vogelbeer-Apfelsaft aus eigener Herstellung	0,11	7,00 Euro

Biere

Waldbier Ausseer Mischwald 2023 von Kiesbye`s (Österreich)	0,151	8,00 Euro
Kräftiges Helles von der Bio-Brauerei „derr Hof“ in Igersheim	0,331	6,00 Euro

Weißwein

Sauvignon Blanc 2023er, trocken vom Weingut Umathum	0,11	10,00 Euro
---	------	------------

Naturwein

batôn...nage 2023er, trocken vom Weingut Bodensatz	0,11	10,00 Euro
--	------	------------

Rosèwein

Rosè 2023er, trocken vom Weingut Prieler	0,11	10,00 Euro
--	------	------------

Rotweine

Saltatium virium 2017er, trocken (Cuveè) vom Weingut Ungerer	0,11	13,00 Euro
Heideboden 2016er, trocken (Cuveè) vom Weingut Umathum	0,11	13,00 Euro
Traubenkirsche (Spätburgunder) 2018er, trocken vom Weingut Höfflin	0,11	13,00 Euro

Süßwein

Kerner 2012er, Auslese vom Weingut Ungerer	0,051	10,00 Euro
--	-------	------------