

# Menue

## Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

### Ravioli von Kräuterseitlingen mit Grüne Neune Sauce

M&M Empfehlung aus dem Weinkeller #	0,1l	10,00 €
„Wuider Hund“ - Lager von der Brauerei Hoppebräu	0,15l	8,00 €
Fliederwasser aus eigener Herstellung	0,1l	7,00 €

\*\*\*\*\*

### Karotte trifft getrocknete Zwetschge und Schafgarbe

„Elfe und Erdgeist“ Rosè 2020er (Zweigelt und Kräuter aus dem Weingarten), trocken vom Demeter-Weingut Lehner	0,1l	10,00 €
IPA von der Bio-Brauerei Finne	0,15l	8,00 €
Rhabarbertrunk von Voelkel #	0,1l	7,00 €

\*\*\*\*\*

### Gebratener Ziger (Kuhmolkekäse) aus Heimberg mit Blattspinat, Vogelbeere und Knoblauchrauke

Natur Talent – Souvignier Gris 2020er (Orange), vom Bio-Weingut Höfflin	0,1l	12,00 €
„Ausseer Mischwald“ Waldbier von Kiesbye #	0,15l	8,00 €
Berberitzen-Quittensaft aus eigener Herstellung	0,1l	7,00 €

\*\*\*\*\*

## Erfrischung

\*\*\*\*\*

### Weißer Spargel mit Püree von Kichererbsen (OBEG), Wiesensalbei und gebeiztem Eigelb

Riesling, trocken 2012er vom Bio-Weingut Hirth	0,1l	12,00 €
„Vogelwuid“ - IPA von der Brauerei Hoppebräu	0,15l	8,00 €
Quittensaft aus eigener Herstellung #	0,15l	7,00 €

\*\*\*\*\*

### Weißer Schokolade / Erdbeere / Rhabarber

Eiswein 2003er vom Bio-Weingut Lehner	0,05l	13,00 €
„Mucki Hop“ - IPA von Bio-Brauerei Brauwerk Hamburg	0,15l	8,00 €
Wasser von rotem Mohn aus eigener Herstellung #	0,1l	7,00 €

\*\*\*\*\*

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

Spätburgunder Prestige 2013er, trocken _Biegarten vom Bio-Weingut Höfflin #	0,1l	15,00 €
Eiskeller-Bock von Brauerei Schlössle	0,15l	8,00 €
Träuble-Apfeltrunk aus eigener Herstellung	0,1l	7,00 €

\*\*\*\*\*

## Süße Spielerei

4-Gang Menue 70 € / 5-Gang Menue 78 € / 6-Gang Menue 84 €

Weinbegleitung 4-Gang 44 € / 5-Gang 57 € / 6-Gang 72 €

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 €