

# Menue

## Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

### Kalte Tomatensuppe mit gebratenen Kräuterseitlingen

Gemischter Satz Kalkterrassen 2023er, trocken vom Bio-Weingut Prieler #	0,1l	10,00 €
„Wuider Hund“ - Lager von der Brauerei Hoppebräu	0,15l	8,00 €
Fliederlimonade aus eigener Herstellung	0,15l	7,00 €

\*\*\*\*\*

### Erbse / Artischocke / Taglilie

„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 €

\*\*\*\*\*

### Ziger (Kuhmolkekäse) mit hohenloher Kichererbsen von der Obeg aus Zell und Heidelbeersauce

Chardonnay 2020er, trocken (Orange) vom Demeter-Weingut Lehner	0,1l	12,00 €
„Ausseer Mischwald“ Waldbier von Kiesbye #	0,15l	8,00 €
Birne-Bitter-Lemon	0,15l	7,00 €

\*\*\*\*\*

## Erfrischung

\*\*\*\*\*

### Saftige Pfifferlinge mit Kräuterknödel

M&M Empfehlung aus dem Weinkeller #	0,1l	12,00 €
„Vogelwuid“ - IPA von der Brauerei Hoppebräu	0,15l	8,00 €
Quittensaft aus eigener Herstellung	0,1l	7,00 €

\*\*\*\*\*

### Tofenschaum und Topfenknödel mit Ragout von Gartenbeeren, Erdbeersorbet und weißes Schokoladeneis

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

\*\*\*\*\*

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

Blaifränkisch OGGAU 2020er, trocken vom Bio-Weingut Prieler	0,1l	10,00 €
Artic Pale Ale von der Brauerei Einstök	0,15l	8,00 €
Waldheidelbeersaft aus eigener Herstellung #	0,1l	7,00 €

\*\*\*\*\*

## Süße Spielerei

4-Gang Menue 75 € / 5-Gang Menue 83 € / 6-Gang Menue 89 €

Weinbegleitung 4-Gang 42 € / 5-Gang 54 € / 6-Gang 67 €

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 €