

# Menue

## Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

**Bunte Tomaten aus dem Garten mit Basilikumpesto  
und gebratenem Ziger von der Kuhkäserei Schwarz aus Heimberg**

<b>Weißer Burgunder 2022er, trocken vom Bio-Weingut Höfflin</b>	<b>0,1l</b>	<b>10,00 €</b>
<b>„Liquid Limes Neipa“ - Ipa von der Bio-Brauerei Finne</b>	<b>0,15l</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Fliederlimonade aus eigener Herstellung #</b>	<b>0,15l</b>	<b>7,00 €</b>

\*\*\*\*\*

**Basilikumsüppchen mit Zucchini, Pecorino von der Demeter-Schafskäserei Fischer  
aus Langenburg und Auberginenpüreè**

<b>Sylvaner Edition Q 2018er, trocken vom Weingut Ungerer #</b>	<b>0,1l</b>	<b>10,00 €</b>
<b>Artic Pale Ale von der Brauerei Einstök</b>	<b>0,15l</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Saft von roten Trüble aus dem eigenen Garten</b>	<b>0,1l</b>	<b>7,00 €</b>

\*\*\*\*\*

**Karotte mit Kichererbsen von der Obeg aus Zell und Heidelbeersauce**

<b>Schwarzes Glas – was ist es?</b>	<b>0,1l</b>	<b>12,00 €</b>
<b>„Ausseer Mischwald“ Waldbier von Kiesbye #</b>	<b>0,15l</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Birne-Bitter-Lemon</b>	<b>0,15l</b>	<b>7,00 €</b>

\*\*\*\*\*

## Erfrischung

\*\*\*\*\*

**Gegrillte Wassermelone auf Gartengemüse, schwarzem Knoblauch und Pfifferlingspüreè**

<b>Cabernet Franc 2018er, trocken vom Weingut Ungerer #</b>	<b>0,1l</b>	<b>12,00 €</b>
<b>„Altkanzler“ - Rauchbier von der Bio-Brauerei Wildwuchs</b>	<b>0,15l</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Quittensaft von Voekel</b>	<b>0,1l</b>	<b>7,00 €</b>

\*\*\*\*\*

**„Pfirsich Melba“ nach Art des Hauses -**

**(Lavendeleis / Pfirsichragout / Rote Trüblesauce / weißes Canache / Zitronenmelissencrumble)**

<b>Riesling 2015er, Auslese vom Weingut Ungerer</b>	<b>0,05l</b>	<b>10,00 €</b>
<b>„Wildsmoker“ - Speicherstadt Kaffee Ale von der Bio-Brauerei Wildwuchs</b>	<b>0,15 l</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Saft von schwarzen Trüble mit Apfel aus eigener Herstellung #</b>	<b>0,1l</b>	<b>7,00 €</b>

\*\*\*\*\*

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

<b>M&amp;M Empfehlung aus dem Weinkeller</b>	<b>0,1l</b>	<b>12,00 €</b>
<b>„Wuider Hund“ - Lager von der Brauerei Hoppebräu</b>	<b>0,15l</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Waldheidelbeersaft aus eigener Herstellung #</b>	<b>0,1l</b>	<b>7,00 €</b>

\*\*\*\*\*

## Süße Spielerei

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

**Weinbegleitung 4-Gang 42 € / 5-Gang 54 € / 6-Gang 66 €**

**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 €**