

Menue

Gruß aus der Küche

Lauwarme Zucchini mit Pecorinokäse von der Schafskäserei Fischer aus Langenburg und Gartenblüten

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

Basilikumsüppchen mit Lammbällchen und Auberginenpüree

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

Gebratener Hecht mit Kichererbsen von der Obeg aus Zell und Heidelbeersauce

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

Erfrischung

Roastbeef vom Bio-Rind von der BESH mit Gartengemüse und Holundersauce

Cabernet Franc 2018er, trocken vom Weingut Ungerer #	0,1l	12,00 €
„Altkanzler“ - Rauchbier von der Bio-Brauerei Wildwuchs	0,15l	8,00 €
Quittensaft aus eigener Herstellung	0,1l	7,00 €

„Pfirsich Melba“ nach Art des Hauses -

(Lavendeleis / Pirsichragout / Rote Träublesauce / weißes Canache / Zitronenmelissencrumble)

Eiswein 2003er vom Bio-Weingut Lehner	0,05l	13,00 €
„Wildsmoker“ - Speicherstadt Kaffee Ale von der Bio-Brauerei Wildwuchs	0,15 l	8,00 €
Stachelbeersaft aus eigener Herstellung #	0,1l	7,00 €

Hohenloher Käse vom Brett mit Chutney und selbstgebackenem Brot

M&M Empfehlung aus dem Weinkeller	0,1l	12,00 €
„Wuider Hund“ - Lager von der Brauerei Hoppebräu	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 €