

# Menue

## Gruß aus der Küche

\*\*\*\*\*

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

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

\*\*\*\*\*

**Basilikumsüppchen mit Kirschtomaten aus dem Ofen und Auberginenpüree**

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

\*\*\*\*\*

**Gebackener Fenchel mit Kichererbsen von der Obeg aus Zell und Heidelbeersauce**

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

\*\*\*\*\*

## Erfrischung

\*\*\*\*\*

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

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

\*\*\*\*\*

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

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

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

\*\*\*\*\*

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

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

\*\*\*\*\*

## 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 €**