WALD - WASSER - WIESE

Ohregruebler Rosé Weingut Ziereisen, Baden 0.117 €

Ikarimi-Lachstatar & Riesengarnele

Gurken

Sauerampferschaum

22 €

Arinto dos Acores Azores Wine Company 0,11 6€

Kleinlangheimer Perlhuhn

Berglinsen & Trüffel Patisson 24 €

Chardonnay Ökoweingut Rainer Zang, Nordheim 0,11 5 €

Kalbs-Entrecote

Staudensellerie Kartoffel-Wildkräuterpüree 29 €

Spätburgunder Hallburg

Magnum Weingut Richard Östreicher, Sommerach, 0,116€

Kokosparfait

Ananas & Lavendelstreusel

Brauneberger Juffer Riesling Auslese Weingut Fritz Haag 5cll 5 €

Menü 84 € Weinbegleitung 29 €

Gasthaus

SUPPE ODER VORSPEISE

Geeiste Gurkensuppe

Mozzarella & Beizlachs 8.5 €

Blattsalat

Speckstreifen & Grana Padano Gemüsechips & Schnittlauchschmand 12 €

ROHMILCHKÄSE TÖLZER KASLADEN

Gratte Paille, Wiesenblumenkäse Bleu de Gex, Allgäuer Bergkäse

Aprikosen – Rosmarin – Marmelade Stück Käse nach Wahl 4 €

DESSERT

Espresso & Storath Praline

4,5 €

Nocke hausgemachtes Natur-Eis nach Wahl:

Vanille, Schokolade, Mirabelle Gartenbeere, Cassis, Lavendel je 3,5

WEDER FISCH NOCH FLEISCH

Ohregruebler Rosé Weingut Ziereisen, Baden 0,11 7 €

Schwebheimer bunte Tomaten

Burrata & Gurken

Shiso

Arinto dos Acores Azores Wine Company 0.11 6€

Getrüffelte Bandnudeln

Blattspinat & Basilikum 18 €

Chardonnay Ökoweingut Rainer Zang, Nordheim 0,11 5 €

Kräuterrisotto

Bratpaprika & Winterestragon Kartoffel-Wildkräuterpüree 18 €

Première de Figuière rose

AOP Côtes de Provence Domaine Saint André de Figuière 0,11 6 €

Kokosparfait

Ananas & Lavendelstreusel

Brauneberger Juffer Riesling Auslese Weingut Fritz Haag 5cll 5 €

Menü 59 € Weinbegleitung 29 €

HAUPTGERICHTE

Rehragout

Pfifferlinge Spätzle & Wirsingstreifen 15€

Rinderleber

Zwetschgen Kartoffelpüree & bunte Karotten 14€

Gockel aus Kleinlangheim

gebratener Blumenkohl & Bandnudeln 21 €

Seesaibling Silvanerschaum & Estragon

Fenchel & Kartoffelpüree 24€