

Karsamstag

Gruß aus der Küche
Gelbe Tomatencreme
Dinkel-Ruchmehlbrot
Bäckerei Söder / Priesendorf

MENÜ

WALD /WASSER / WIESE

MENÜ 4 GÄNGE 95 €
WEINBEGLEITUNG 34€

2021 Rivaner brut

Wein von Rothmund, Eltmann 0,11 7€

oder

Prisecco alkoholfrei

Douglasie, unreifer Apfel / Stachelbeere

Manufaktur Jörg Geiger/ Schwäbische Alb

0,11 7€

CEVICHE VOM IKARIMI-LACHS

Limettenschaum/Gurken/Spargelspitzen

Forellen-Kaviar

24€

2022 Sauvignon blanc „Straden“

Weingut Neumeister/Steiermark

0,11 5€

HALBE WACHTEL

Alblinsen / Blumenkohl/Bärlauch

20€

2020 Silvaner „Maria im Weingarten“

Weingut Richard & Kerstin Östreicher

Sommerach

0,11 9€

REHKEULE & REHRÜCKEN

Cassis

grüner Spargel/Walnuss-Nocken

38€

2019 JULI „weit weg“

Weingut M&M Heindel, Ipsheim

0,11 7€

ERDBEERTARTE

Rhabarberschaum

Heidelbeeren/Sekteis

15€

Schaumwein 2023 Muskateller & Scheurebe

Sektellerei Höfer, Würzburg

0,11 6€

MENÜ

WEDER FISCH NOCH FLEISCH

MENÜ 4 GÄNGE 68 €
WEINBEGLEITUNG 34€

2021 Rivaner brut

Wein von Rothmund, Eltmann 0,11 7€

oder

Prisecco alkoholfrei

Douglasie, unreifer Apfel / Stachelbeere

Manufaktur Jörg Geiger/ Schwäbische Alb

0,11 7€

SPARGELSALAT

Radieschen

Erbsensprossen/Schindelseer Ei

19€

2022 Sauvignon blanc „Straden“

Weingut Neumeister/Steiermark

0,11 5€

BÄRLAUCH_RAVIOLI

Strauch-Tomaten

Haselnüsse/Taubnessel

18€

2020 Hautes Côtes de Beaune Chardonnay

Domaine Denis Carré

0,11 7€

SPINATRISOTTO

Spargelspitzen/Chioggia

Würnsreuther Ziegenfrischkäse/Basilikum

20€

2020 Silvaner „Maria im Weingarten“

Weingut Richard & Kerstin Östreicher

Sommerach

0,11 9€

ERDBEERTARTE

Rhabarberschaum

Heidelbeeren/Sekteis

15€

Schaumwein 2023 Muskateller & Scheurebe

Sektellerei Höfer, Würzburg

0,11 6€

Bei Allergien und Unverträglichkeiten, spricht bitte unsere Servicemitarbeiter/innen an.

Unser Restaurant schließt um 22.30 Uhr. Schön, dass Ihr da wart.

BITTE keine Kreditkarten

ZAHLUNGSMÖGLICHKEITEN:

BAR ODER EC-KARTE

Gruß aus der Küche
Gelbe Tomatencreme
Dinkel-Ruchmehlbrot
Bäckerei Söder / Priesendorf

Karsamstag

VORSPEISEN

OCHSENBRÜHE

Leberklößchen & Gemüse
7,5€

SPARGELSUPPE

luftgetrockneter Schinken
geröstetes Brot
9,5€

BLATTSALAT

Grana Padano/Speckstreifen
Gemüsechips / Bärlauch-Schmand
13€

HAUPTGÄNGE

RINDERLEBER

Äpfel
Kartoffelpüree/Kohlrabi
18€

CHAROLAIS RINDERBUG

Rotweinsauce
Casarecce/Wirsingstreifen
18€

GOCKEL AUS KLEINLANGHEIM

Rotweinjus/Brennnesseln
Kartoffelpüree/Pastinaken
24€

KABELJAU

gebratene Gurken
Silvanerschaum/ Spargelrisotto
29€

LAMMHÜFTE/RÜCKEN

Avocado/Strauchtomaten
Rösti
34€

RINDERRÜCKEN

Rotweinsauce
Spargelspitzen/ Markklößchen
38€

KALBSKOTELETT

Rotweinsauce
Spargelspitzen/ Bärlauchpüree
38€

ROHMILCHKÄSE TÖLZER KASLADEN

BLEU DE GEX

(Kuh-Blauschimmel-Jura)

GAPERON

(Kuh-Weichkäse-Auvergne)

CASTELMAGNO

(Kuh-Schaf-Ziege-Hartkäse-Piemont)

REBLOCHON

(Kuh-Savoyen)
Birnenmarmelade
Stück 5€

WEIN ZUM KÄSE

2022
Riesling Spätlese
Schloss Frankenberg, Maximilian Czeppel
Weigenheim
0,1l 6€

DESSERT

ESPRESSO/ STORATH PRALINE
5€

HAUSGEMACHTES

SORBET

Zwetschgensorbet/Aprikosensorbet
4€/Nocke

NATUREIS

Kornelkirsche/Sekt/Kirschblüte
Sanddorn/Feige-Rosmarin
Schokolade/Vanille
4€/Nocke

Bei Allergien und Unverträglichkeiten, spricht bitte unsere Servicemitarbeiter/innen an.

Unser Restaurant schließt um 22.30 Uhr. Schön, dass Ihr da wart.

BITTE keine Kreditkarten

ZAHLUNGSMÖGLICHKEITEN:

BAR ODER EC-KARTE