

Gruß aus der Küche
Sauerkrautcreme
Dinkel-Ruchmehlbrot
Bäckerei Söder/Priesendorf

MENÜ

WALD /WASSER / WIESE

MENÜ 4 GÄNGE 95 € (Preis ohne Änderungen) WEINBEGLEITUNG 36€

RIVANER SEKT brut

Wein von Rothmund-Eltmann
0,1l 8€

Sparkling Juicy Tea

Weißer Tee- Tahiti Vanille-Quitte
Von Nahmen
0,1l 7€

IKARIMI LACHSCEVICHE

Blini/Forellenkaviar/ Melone
24€
2023 Ipsheimer Silvaner
Weingut Heindel, Ipsheim
0,1l 5€

HALBE WACHTEL

Belugalinsen/Blumenkohl
20€
2022 Silvaner Augustbaum
Weingut Richard Östreicher, Sommerach
0,1l 9€

REHKEULE

Trompetenpilze/Nussnocken
Grünkohl
38€
2019 Spätburgunder Rosen
Weingut Richard Östreicher, Sommerach
0,1l 10€

BERBERITZEN-CANELÉ

Mollebusch/Holundereis
15€
2023 Riesling Auslese
Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker
5cl 6€

MENÜ

WEDER FISCH NOCH FLEISCH

MENÜ 4 GÄNGE 70 € (Preis ohne Änderungen) WEINBEGLEITUNG 31€

RIVANER SEKT brut

Wein von Rothmund-Eltmann
0,1l 8€

Sparkling Juicy Tea

Weißer Tee- Tahiti Vanille-Quitte
Von Nahmen
0,1l 7€

GERÄUCHERTE ROTE BETE

Ziegenfrischkäse/geröstetes Brot
Salzkaramell/Radicchio
18€
2023 Ipsheimer Silvaner
Weingut Heindel, Ipsheim
0,1l 5€

GEBRATENER BLUMENKOHL

Grünes Öl
Fregola/Walnüsse/Salbei
18€
2022 Silvaner Augustbaum
Weingut Richard Östreicher, Sommerach
0,1l 9€

KÜRBISRISOTTO

Bunter Mangold
Winterpfifferlinge
20€
2023 NEWSTALGIA
M.-Th. & Domina
Wein Goutte! / Hüttenheim
0,1l 5€

BERBERITZEN-CANELÉ

Mollebusch/Holundereis
15€
2023 Riesling Auslese
Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker
5cl 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
Sauerkrautcreme
Dinkel-Ruchmehlbrot
Bäckerei Söder/Priesendorf

VORSPEISEN

OCHSENBRÜHE

Leberklößchen/Gemüse
7,5€

KARTOFFEL-STEINPILZSUPPE

geröstetes Brot/Estragon
luftgetrockneter Schinken
9,5€

BLATTSALAT

Speckstreifen
Gemüsechips/Schnittlauch-Schmand
13€

HAUPTGÄNGE

RINDERLEBER

Rotweinzwiebeln
Püree & Blattsalat
18€

KALBSTAFELSPITZ

Steinpilzrahm
Kloß/Wirsingstreifen
20€

RINDERBUG

Rotweinsauce
Waldpilze
Kohlrabi/Kartoffeldatschi
26€

GOCKEL KLEINLANGHEIM

Salbei
Bandnudeln/Hokkaido
25€

WILDENTENBRUST rosa

Wirsingstreifen/Estragonpüree
Johannisbeeren
26€

LACHSFORELLENFILET & WOLFSBARSCH

Silvanerschaum/Risotto/Fenchel
32€

RINDERRÜCKEN/BACKEN

Waldpilze/Schwarzkohl/ Nusspüree
32€

KALBSKOTELETT

Steinpilze/Paprika/Rösti
42€

ROHMILCHKÄSE TÖLZER KASLADEN

TOMME DE CHEVRE

(Hartkäse-Ziege-Auvergne)

COMTÈ

(Hartkäse-Kuh-Comté)

WIESENBLUMENKÄSE

(Hartkäse-Kuh-Allgäu)

PIERRE ROBERT

(Weichkäse-Kuh-Il-de-France)

BLEU DE GEX

(Blauschimmel-Kuh-Jura)
Birkenmarmelade & Gorgonzolaschaum
Stück 5€

DESSERT

ESPRESSO/ STORATH PRALINE

5€

HAUSGEMACHTES

SORBET

Zwetschge/Ringlo/Quitten
Pawpaw aus Schönaich
4€/Nocke

HAUSGEMACHTES

NATUREIS

Mirabelle/Wildapfel/ Vanille-Rosmarineis
Schokolade/Vanille/Mollebusch/
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