

# VORWEG & ZWISCHENDURCH



## Monakamer Ei im FRÜHLINGSBEET

Mariniertes Frühlingsgemüse, 70-Minuten Ei, Bachkressepüree, Apfel, Meerrettichschnee, Leinöl

14,00 Euro



## Nordische FISCHSUPPE

Miesmuscheln, Dill, Gurke, kleines Krabbenbrot

8,50 Euro



## Marinierte BLATTSALATE & GRÜNER Bondorfer SPARGEL

Glacierte Kaninchenleber, Essigrosinen, gebrannte Sonnenblumenkerne

14,00 Euro

Ohne Kaninchenleber möglich

## WARMER ZWISCHENGANG



## Genusshandwerk MAULTASCHE

Hausgemachte Kalbsmaultasche, Kartoffel-Radieschen-Salat, Speck-Zwiebel-Petersilie

14,00 Euro

Als Hauptgang Portion möglich

# HAUPTSÄCHLICHES

Alle Hauptgerichte werden in a la Carte Portionen serviert



## Bondorfer STANGENSPIRGEL im KRÄUTERFLÄDLE

300g Weißer Bondorfer Spargel im Kräuterflädle mit Sauerampfer Hollandaise

26,00 Euro

Lauwarmer LABEL ROUGE LACHS im Kräuterflädle zusätzlich 5,00 Euro



## ISLAND ROTBARSCH & gebratener CARABINEIRO

Brokkoli, braune Brösel, Beurre Blanc, geröstete Chorizo, Queller

29,00 Euro



## REHBOCKRÜCKEN

Kartoffel-Rahmkohlrabi, gebackene Blutwurst, Apfel-Zwiebelsenf, Rehglace

32,00 Euro



## Dry Aged ENTRECÔTE

vom Metzger Glasstetter aus Völkersbach

Zweierlei Stangenspargel, Kartoffel aus dem Green Egg, Gartenkräutermojo

32,00 Euro

# HINTERHER



## GARTENRHABARBER

Mürbteig, Sauerampfer-Joghurt-Sorbet, Vanilleschaum, Rhabarbergranité, Zitronenthymian

12,00 Euro



## VANILLE & EIERLIKÖR

Vanillerahmeis mit Milch vom Biohof Schmidt, hausgemachter Eierlikör, Mandelkrokant

6,50 Euro



## Zweierlei ZIEGENKÄSE

Cashewcreme, gebrannte Cashewkerne, Bärlauchöl, Teerosinen

12,50 Euro



## Hausgemachtes EIS und SORBET

Je Kugel 2,50 Euro



## HIRSCHGENUSS für ZUHAUSE

Eine kleine Auswahl - mehr finden Sie in unserer HIRSCHVITRINE im Eingangsbereich.

### GE(NUSS)KEKSE

Unsere beliebten Kaffeekekse jetzt auch für zuhause

200g 7,00 Euro



### Genusshandwerk EIERLIKÖR

Mit echter Vanille und selbstgebranntem Brand. Super zu Eis, oder einfach PUR

0.2l Flasche 12,00 Euro



### GARTENKRÄUTERÖL

zum Dippen mit frischem Brot

100 ml Flasche 5,00 Euro



### RHABARBER-, HOLUNDER- und WALDMEISTERSIRUP

für Aperitif, Cocktails oder als Schorle

150 ml Flasche 4,00 Euro



### FRUCHTAUFSTRICH ERDBEERE | RHABARBER | APRIKOSE

220g Glas 4,50 Euro



### Hausgemachte BRÄNDE & LIKÖRE

verschiedene Sorten 0,2l Flasche 11 Euro

# UNSERE GENUSSEMPFEHLUNG IN 3 GÄNGEN



## Nordische FISCHSUPPE

Miesmuscheln, Dill, Gurke, kleines Krabbenbrot

---



## Dry Aged ENTRECÔTE

vom Metzger Glasstetter aus Völkersbach

Zweierlei Stangenspargel, Kartoffel aus dem Green Egg,  
Gartenkräutermojo

---



## VANILLE & EIERLIKÖR

Vanillerahmeis mit Milch vom Biohof Schmidt, hausgemachter Eierlikör,  
Mandelkrokant

## Menü

41,00 Euro

---



Liebe Allergiker, wir kochen nicht nach Rezept, sondern aus dem Bauch heraus - mit viel Liebe und Leidenschaft. Unser Essen ist frei von jeglichen Geschmacksverstärkern und überzeugt durch Frische und Naturbelassenheit. Bei Allergien sprechen Sie uns bitte an, wir beraten Sie gerne.

# UNSERE GENUSSEMPFEHLUNG IN 5 GÄNGEN



## Monakamer Ei im FRÜHLINGSBEET

Mariniertes Frühlingsgemüse, 70-Minuten Ei, Bachkressepüree, Apfel, Meerrettichschnee, Leinöl

2014 Stettener RIESLING Gipskeuper | Weingut Beurer Kernen



## Genusshandwerk MAULTASCHE

Hausgemachte Kalbsmaultasche, Kartoffel-Radieschen-Salat, Speck-Zwiebel-Petersilie

2015 Sonnenberg SILVANER Gelbkalk | Wein & Gut Zehnthof Luckert Franken



## ISLAND ROTBARSCH & gebratener CARABINEIRO

Brokkoli, braune Brösel, Beurre Blanc, geröstete Chorizo, Queller

2015 VIRÉ-CLESSÉ | Les Héritiers du Comte Lafon



## REHBOCKRÜCKEN

Kartoffel-Rahmkohlrabi, gebackene Blutwurst, Apfel-Zwiebelsenf, Rehglace

2015 LEMBERGER KUNING | Weingut Häußermann Sternenfels



## GARTENRHABARBER

Mürbteig, Sauerampfer-Joghurt-Sorbet, Vanilleschaum, Rhabarbergranité, Zitronenthymian

2014 GEWÜRZTRAMINER Auslese | Weingut Andreas Männle Durbach oder

## Zweierlei ZIEGENKÄSE

Cashewcreme, gebrannte Cashewkerne, Bärlauchöl, Teerosinen

2014 GEWÜRZTRAMINER Auslese | Weingut Andreas Männle Durbach

## Menü

81,00 Euro



Weinreise 31,80 Euro

## Als 4-Gang Menü

Ohne REHBOCKRÜCKEN

60,00 Euro



Weinreise 24,80 Euro