

VORWEG & ZWISCHENDURCH



TATAR vom SAIBLING

Apfelgelee, Gurke, Meerrettichschnee, Buttermilch
18,00 Euro



WIESENKRÄUTERSUPPE

Gerauchtes Wachtelei, Schmand, Rapskernöl
7,50 Euro



Marinierte BLATTSALATE & mein selbstgeraucherter STEUFERICO SCHINKEN

Spargel, Erbsencreme

15,00 Euro

Ohne Schinken möglich

WARMER ZWISCHENGANG



Gebratene KALBSLEBER

Kartoffel-Liebstöckelpüree, Rhabarber, Roter Rettich

18,00 Euro

Als Hauptgang Portion möglich

25,00 Euro

HAUPTSÄCHLICHES

Alle Hauptgerichte werden in a la Carte Portionen serviert



NEUE KARTOFFEL & WEISSER SPARGEL

Bachkressepüree, Wildkräutermayonaise, Kartoffelchips

22,00 Euro



BOUILLABAISSE a la GENUSSHANDWERK

Kartoffel-Olivencreme, Fenchel, Lauchzwiebeln, Muscheln, Pulpo, Sauce
Rouille

25,00 Euro



CASSOULET vom KIKOK HUHN

Pfifferlinge, Aprikosenbrioche, Mairübchen

29,00 Euro



WIENER SCHNITZEL & WEISSER STANGENSPARGEL

Sauce Hollandaise, Rauchkartoffeln

32,00 Euro

HINTERHER



SAUERAMPFERPARFAIT & ERDBEERE

Weißer Schokolade, Streusel, Minzteegranitè

12,00 Euro



HAFER & RHABARBER

Hafermilch, Vanilleschaum, Baiser, Himbeerpuder

8,00 Euro



OBATZER a la GENUSSHANDWERK

Eingelegte Radischen von Opa Knapp, gebrannter Schwarzkümmel, Walnussbrot

12,00 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, Erdbeeren oder einfach PUR

0.2l Flasche 12,00 Euro



GARTENKRÄUTERÖL

zum Dippen mit frischem Brot

100 ml Flasche 5,00 Euro



Eingelegte RADIESCHEN von Opa Knapp

Zum Salat oder Vesper

220 ml Glas 6,50 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



Marinierte BLATTSALATE & mein selbstgeraucherter STEUFERICO SCHINKEN

Spargel, Erbsencreme



WIENER SCHNITZEL & WEISSER STANGENSPARGEL

Sauce Hollandaise, Rauchkartoffeln



HAFER & RHABARBER

Hafermilcheis, Vanilleschaum, Baiser, Himbeerpuder

Menü

46,00 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



TATAR vom SAIBLING

Apfelgelee, Gurke, Meerrettichschnee, Buttermilch
2017 GEMISCHTER SATZ Bisamberg | Weingut Wienerer Wien



NEUE KARTOFFEL & WEISSER SPARGEL

Bachkressepüree, Wildkräutermayonaise, Kartoffelchips
2016 Scharlachberg SILVANER | Weingut Riffel Rheinhessen



BOUILLABAISSE a la GENUSSHANDWERK

Kartoffel-Olivencreme, Fenchel, Lauchzwiebeln, Muscheln, Pulpo, Sauce
Rouille

2016 Franz Anton WEISSBURGUNDER | Weingut Franz Keller Kaiserstuhl



CASSOULET vom KIKOK HUHN

Pfifferlinge, Aprikosenbrioche, Mairübchen

2017 Monzinger RIESLING KABINETT | Weingut Emrich Schönleber Nahe



SAUERAMPFERPARFAIT & ERDBEERE

Weißer Schokolade, Streusel, Minzteegranité

ROSÉ CHAMPAGNER aus dem Hause Mandois

oder



OBATZER a la GENUSSHANDWERK

Eingelegte Radischen von Opa Knapp, gebrannter Schwarzkümmel,
Walnussbrot

ROSÉ CHAMPAGNER aus dem Hause Mandois

Menü

81,00 Euro



Weinreise 34,00 Euro

Als 4-Gang Menü

Ohne HUHN

62,00 Euro



Weinreise 27,50 Euro