

VORWEG & ZWISCHENDURCH



Roh marinierte MEERÄSCHE

Fenchel, Felchenrogen, eingelegte Gurke, Dill, Buttermilch
19 Euro



Marinierter FELDSALAT & KÜRBIS

Gebackener Ziegenquark, eingelegter Kürbis von Opa Knapp, gebrannte Kürbiskerne
16 Euro



FELDSALATSUPPE & gebratene JACOBSMUSCHEL

Apfel-Schalottenconfit, Speckmilch,
(Vegetarisch möglich)
10 Euro

HAUPTSÄCHLICH



KARTOFFEL-SCHLUTZKRAPFEN & HERBSTTRÜFFEL

Buchenpilze, sautierter Babyspinat, Trüffelschaum, braune Brösel
Zwischengang 24 Euro | Hauptgang 27 Euro



Bretonische SCHOLLE

Petersilienwurzel, gerauchte Kartoffel, Bratbutter, Zitrone
Zwischengang 26 Euro | Hauptgang 30 Euro



Dry Aged ENTRECÔTE & geschmorte SCHULTER von der Metzgerei Glasstetter

Rote Bete von Opa Knapp, Meerrettichbutter, Walnuss
Zwischengang 28 Euro | Hauptgang 32 Euro



BRUST & confierte KEULE vom SCHWARZFEDERHUHN

Consommé, schwarze Champignoncreme, Herbsttrüffel,
Kartoffelschaum mit süßen Zwiebeln, Lauch
Zwischengang 29 Euro | Hauptgang 33 Euro



WIENER SCHNITZEL vom glücklichen KALB

Kartoffel-Endivien-Salat, Kapern-Sardellenkompott, Preiselbeeren
Hauptgang 26 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



Roh marinierte MEERÄSCHE

Fenchel, Felchenrogen, eingelegte Gurke, Dill, Buttermilch
2016 Oestrich RIESLING Quarzit | Weingut Peter J. Kühn Rheingau



FELDSALATSUPPE & gebratene JACOBSMUSCHEL

Apfel-Schalottenconfit, Speckmilch
2018 BARELY WHITE CUVEÉ | KSK Vintage Winery Stuttgart



Bretonische SCHOLLE

Petersilienwurzel, gerauchte Kartoffel, Bratbutter, Zitrone
2016 MALTERDINGER WEISSER BURGUNDER & CHARDONNAY | Weingut
Bernhard Huber Malterdingen



BRUST & confierte KEULE vom SCHWARZFEDERHUHN

Consommé, schwarze Champignoncreme, Herbsttrüffel,
Kartoffelschaum mit süssen Zwiebeln, Lauch
2014 SPÄTBURGUNDER Kalkmergel | Weingut Knipser Pfalz



HERBSTFRÜCHTE

Quittencrumble, geeister Apfel Cidre, Holunderbeer-Granité,
Birnensorbet, weiße Schokolade

CATCH of the DAY

oder

Gebrannter ZIEGENKÄSE-TOMME fermier

Cashews, Zwetschgensenf, Trauben

CATCH of the DAY

5-Gang Menü

88 Euro / Weinreise 30 Euro



4-Gang Menü

Ohne HUHN 66 Euro / Weinreise 24,50 Euro

HINTERHER

Gebrannter ZIEGENKÄSE-TOMME fermier

Cashews, Zwetschgensenf, Trauben

13,00 Euro



HERBSTFRÜCHTE

Quittencrumble, geeister Apfel Cidre, Holunderbeer-Granité,
Birnen sorbet, weiße Schokolade

13 Euro



Fließender SCHOKOLADENKUCHEN

Erdnuss-Karamelleis, gebrannte Erdnüsse

10 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 Euro

Eingelegter RETTICH von Opa Knapp

Zum Salat oder Vesper

220 ml Glas 6.50 Euro

Gebrannte KÜRBISKERNE

Zum Salat oder Vanilleeis

80g 4 Euro

Unser hausgemachtes SAUERTEIGBROT

Zum Aufbacken für zuhause

Kleiner Laib 4 Euro

GARTENKRÄUTERÖL

Zum Dippen mit frischem Brot

100 ml Flasche 5.50 Euro

HAUSGEMACHTE FRUCHTAUFSTRICHE

Verschiedene Sorten 220g 5 Euro

Hausgemachte BRÄNDE

verschiedene Sorten 0,350l Flasche 20 Euro