

VORWEG & ZWISCHENDURCH



LACHSFORELLE aus dem Würzbachtal

Granny Smith, Fenchel, Schnittlauch, gebackene Oliven
22 Euro



Meine hausgemachte MAULTASCHEN

Geschmelzt auf Karffel-Endiviensalat
18 Euro

HAUPTSÄCHLICH



Unsere KRAUTSCHUPFNUDELN

Sauerkrautschaum, Weintrauben, Speck & Croûtons
(ohne Speck möglich)

Zwischengang 18 Euro | Hauptgang 22 Euro



Bretonische SCHOLLE > Müllerin Art <

Petersilienpüree, Petersilienwurzel, Zitrus, Mandelbutter,
gerauchte Kartoffeln

Zwischengang 28 Euro | Hauptgang 32 Euro



FLANKSTEAK

Venere Risotto, Pilze, Lauch, Pilzbrot

Zwischengang 31 Euro | Hauptgang 35 Euro

HIRSCHGENUSS 2.0 – unsere GASTHAUSGERICHTE



Marinierte WINTERSALATE & WILDSCHINKEN

Eingelegte Rote Bete von Opa Knapp, unsere Schwarzen Walnüsse
(ohne Schinken möglich)

17 Euro



KALBSNIEREN in SENFSOSSE

Kräutersaitlinge, Schwarzwurzeln, Kartoffelrösti

Zwischengang 25 Euro | Hauptgang 29 Euro

UNSERE GENUSSEMPFEHLUNG IN 5 GÄNGEN



LACHSFORELLE aus dem Würzbachtal

Granny Smith, Fenchel, Schnittlauch, gebackene Oliven
2020 RIESLING „Alte Reben“ | Weingut Bischoff Dietlingen



Unsere KRAUTSCHUPFNUDELN

Sauerkrautschaum, Weintrauben, Speck & Croûtons
2019 MÜLLER-THURGAU Hochebene | Weingut Merkle Wildspontan
Ochsenbach



Bretonische SCHOLLE > Müllerin Art <

Petersilienpüree, Petersilienwurzel, Zitrus, Mandelbutter,
gerauchte Kartoffeln
2020 Oberdorfer WEISSBURGUNDER | Weingut Hahnmühle Nahe



FLANKSTEAK

Venere Risotto, Pilze, Lauch, Pilzbrot
2015 SPÄTBURGUNDER Steingrüble | Weingut Klopfer Weinstadt



CASHEW BROWNIE & BIRNE

Vollmilchschokolade, Birnensorbet, marinierte Birne
Unser hausgemachter RUMTOPFLIKÖR
oder



RACLETTE vom 36 monatsgereiften HÖHLEN GREYERZER

Geröstetes Dinkelvollkornbrot, eingelegte Schalotten, Piment
Unser hausgemachter RUMTOPFLIKÖR

5-Gang Menü

99 Euro | Weinbegleitung 30 Euro



4-Gang Menü

Ohne Flanksteak 77 Euro | Weinbegleitung 21.50 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.

HINTERHER



CASHEW BROWNIE & BIRNE

Vollmilchschokolade, Birnensorbet, marinierte Birne
14 Euro



SCHOKOLADE & KIRSCH

Original Beans Schokoladeneis, Kirschsorbet, Biskuit,
Schwarzwälder Kirschen, Krokant
15 Euro



RACLETTE vom 36 monatsgereiften HÖHLEN GREYERZER

Geröstetes Dinkelvollkornbrot, eingelegte Schalotten, Piment
d'Espelette
14 Euro



Hausgemachtes EIS und SORBET

Je Kugel 2.60 Euro



HIRSCHGENUSS für ZUHAUSE

GE(NUSS)KEKSE

Unsere beliebten Kaffeekekse jetzt auch für zuhause
200g 7 Euro



APFEL-ZIMTSUPPE | KRABBENSUPPE

550g 7 Euro | 550g 10 Euro



Bühler Kaffee ESPRESSO BOHNEN

Kaffee & Espresso für zuhause
500g 14 Euro



LAMMRAGOUT

500g Glas 15 Euro



Unser hausgemachtes SAUERTEIGBROT

Zum Aufbacken für zuhause
Kleiner Laib 6 Euro



Hausgemachte LIKÖRE - RUMTOPF, BROMBEERE oder APRIKOSE

200ml 13 Euro



Hausgemachte BRÄNDE

verschiedene Sorten 0,350l Flasche 23 Euro