

SPEISEKARTE SCHLICHT. ESSLOKAL

Unsere Produzierenden

Brot von Jens Gassen aus Koblenz

Schwein und Rind von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft

Schwäbisch Hall bezogen über Feinkostmetzgerei Uwe Schmidt

Wild von Nagita aus dem Westerwald

Lamm von der Schäferei Gierden aus Oberlahnstein

Geflügel von Lars Odefey aus Uelzen

Fisch von

Ansgar Hehenkamp aus dem Laacher See

Dieter & Patrick Stitz aus Lorsch am Rhein

Fischkonserven von Pyscis

Meeresfrüchte von Austerregion

Gemüse von

Andreas Ohlig aus Kesselheim

Der Gemüseacker in Winnigen

Oelsberger Gartengemüse

Kräuter & Pilze von Diana Kaiser aus dem Westerwald

Saaten und Sprossen von Little Leaves aus Vallendar

Käse von Jamai Laibspeis aus dem Allgäu

Weine von

Vinaturel

Pinard de Picard

Copains du Vins

KR Weinhandel

Belles Vignes

Weinfurore

Passion Vin

AllesWein

Vinocentral

Viniculture

Und nicht zu vergessen, die Winzerinnen und Winzer, mit denen wir direkt zusammenarbeiten.



BARFOODS

Brot & Butter	6
Sauerteigbrot, gereifte Butter & Furikake	
Karrot-Dog	7
geschmorte Karotte, Brioche Bun, Misomayo & Möhrenketchup	
Kimchi-Cheese-Sandwich	12
Sauerteigbrot, rotes Chinakohl-Kimchi mit Quitte, Käse, Kräutermayo	
Beef Tatar vom Hohenloher Rind	20
frisches Bio-Eigelb, Holunderblütenkapern und Röstbrot	
3 Austern von Austerregion	18
Pyscis Fischkonserve	15
Sprouten, Sardinen, Mies- oder Schwertmuscheln, dazu Röstbrot & Wildkräuter	

MENÜS

3 Gang Sharing Menü	p.P. 30
Überraschung, gerne auch vegetarisch	
Für Studierende und Schüler*innen	p.P. 25
4 Gang mit Amuse, Brotzeit & Refresher	73
Fischterrinen – Pilz – Huhn – Milcheis	
4 Gang vegetarisch mit Amuse, Brotzeit & Refresher	53
Sellerie – Pilz – Dinkelrisotto – Milcheis	
Weinbegleitung 4x0.1l	32
inkl. Sekt Aperitif 0.1l	40
Weinbegleitung alkoholfrei 4x0.1l	20



VORSPEISEN

Gepickeltes Gemüse + Brot & Butter	5 10
sauer eingelegtes Gemüse, Kräutermayo	
Radicchio in Saor	9
süß-sauer eingelegt mit Zwiebeln & Rosinen	
Sellerie	9
im Ganzen gebacken, geräucherte Crème fraîche	
Grünkohl	12
kross gebraten, Verjusdressing & Hollandaiseschaum	

ZWISCHENGÄNGE

Fischterriner	15
in Lauchasche gerollt, Fenchelöl-Buttermilchsud, Wildkräuter & Kaviar	
Regionales Fischcurry	21
sanft gegarter Zander, Pak Choi, regionale Currysauce, Nusscrunch & Knoblauch	
Lauch	15
als Gemüsepastas, Herzmuscheln & Jamaikäsauce	
Pilz	21
gebratene Kräutersaitlinge & Morcheln, Pilzjus, getrocknetes Eigelb & Brioche	
Pasta mit geräuchertem Aal	21
Consommé, Selleriestroh & Speck	

HAUPTGÄNGE

Dinkelrisotto	18
mit Topinambur, Rhabarber & Topinamburchips	
Weidehuhn	24
confierte Hühnerbrust, Löwenzahn, Nussbutter & Physalissorbet	
Lamm	34
Rücken & Ragout von der Keule, Salzzitrone, gebratene Quitte, Quittenreduktion	

KÄSE & DESSERT

Käseauswahl	12
3 Käse von Jamei Laibspeis und saisonaler Beigabe	
Cannolichips mit Zabaioneccreme	10
Milcheis	12
Baiser, Asche, Leinsamenöl & Marmite	



Fragt auch gerne nach der Flaschenkarte.

Schaumweine

Vincent Eymann – Sekt Extra Brut	0.11
Pfalz – Pinot Noir & Chardonnay – Bulles de Copains	8
José Michel –Champagner Brut	15
Champagne – Pinot Meunier & Chardonnay – Premices – 2021 & Réserve	

Weißweine

Weingut Zillinger – Cuvée weiß	5
Weinviertel – Weißburgunder, Grüner Veltliner, Welschriesling & Traminer – Popcorn – 2023	
Domaine Majas – Grenache & Macabeau	5
Roussillon – Majas Blanc – 2024	
Weingut Köhler-Ruprecht – Grauburgunder	5
Pfalz – Gutswein – 2024	
Weingut am Klotz – Sauvignon Blanc	6
Baden – Kalk & Löss – 2024	
Matthias Knebel – Riesling	6.5
Mosel – von den Terrassen – 2023	
Domaine Cheveau – Chardonnay	7
Beaujolais – Les Pouliches – 2024	
Nikolaihof – Grüner Veltliner	13
Wachau – aus den Gärten, late Release – 2013	



Rotweine

Alessandria Crissante – Barbera	0.11
Piemont – Barbera d’Alba DOC – 2023	7
Daniel Fries – Spätburgunder	8.5
Mosel – Terrassen Pinot Noir – 2023	

Dessert / Süß

Kai Schätzel – Riesling Kabinett	6
Rheinhessen – 2024	
Grahams – Six Grapes Reserve Port	0.051
Douro – Ruby Reserve Port	5

Schnäpse

La Grande Chartreuse – Liqueur D`Elixir 1605	0.021
Auvergne – Kräuterlikör	7
Spiritus Rex	
Schleswig Holstein	
Korn	6
Eierlikör	7
Sizilianische Mandarine	14
Rochelt	
Österreich	
Hollerlandl	24
Quitte	24

Oder frag Richard.



Bier

Hachenburger Helles – 0.33l 4

Alkoholfrei

Sven Leiner – Fusion Free 0.1l
Pfalz – Traubensaft & Wiesenkräuter 4

Sektmanufaktur Winnigen – Sparkling Tea 6
Mosel – Schwarztee, Apfel- & Birnensaft, fermentierter Sellerie & Kräuter

Falscher Roter 5
fermentierte Pflaume, Kirschsafft, Pflaumensaft & Verjus

Fake Kabinett 5
Traubensaft vom Riesling & Verjus vom Spätburgunder

Wasser – 0.75l 6
Leitungswasser – 0.75l 0

Hachenburger Alkoholfrei – 0.33. 4
Fritz Cola – 0.33l 4
Bluna Orangenlimo – 0.33l 4
Tasse Kaffee – in der Moccamaster gebrüht 4