

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

Geflügelhof Glabach aus Neuwied

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.



Menü

Amuse

Brotzeit

Sauerteigbrot mit Butter, Furikake & sauer eingelegtes Gemüse

I.

Kürbis

Kürbis XO & geräucherte Crème Fraîche

II.

Zander

Topinambur, deutscher Störkaviar, Sanddorn & Fisch-Bisque

Erfrischung

III.

Lamm

Aubergine, Joghurt, Minze & Brioche

IV.

Milcheis

Marmite, Baiser & Asche

Petit Four

Menü p.P. inkl. stillem Wasser & Kaffee	85
Begleitende Weine 4x0.1l	45
Begleitende alkoholfreie Getränke 4x0.1l	30
+ Käseauswahl	15

Unsere beiden Menüs gibt es nur tischweise.



Menü vegetarisch

Amuse

Brotzeit

Sauerteigbrot mit Butter, Furikake & sauer eingelegtes Gemüse

I.

Kürbis

Kürbis XO & geräucherte Crème Fraîche

II.

Sellerie

Deutscher Burgundertrüffel & Bergkäse

Erfrischung

III.

Pasta

Steinpilz, Blumenkohl, Wildkräuter & Morchel Rahmsoße

IV.

Milcheis

Marmite, Baiser & Asche

Petit Four

Menü p.P. inkl. stillem Wasser & Kaffee	85
Begleitende Weine 4x0.1l	45
Begleitende alkoholfreie Getränke 4x0.1l	30
+ Käseauswahl	15

Unsere beiden Menüs gibt es nur tischweise.



3 Gang Menü zum Teilen für den ganzen Tisch

Vegetarisch

mit Frikadelle im Hauptgang

p.P. 40

p.P. 45

Brot, Butter & eingelegtes Gemüse
Vorspeise

Butternut-Kürbis gefüllt mit
Kartoffel, Zwiebel, Linsen & Käseschaum
Radicchio Salat
Kräuter-Dip

Dessert

Für Studierende und Schüler*innen

p.P. 29

SNACKS & VORSPEISEN

1 Auster	6.50
mit Verjus	
Brot & Butter	6
Sauerteigbrot, Butter & Furikake	
Gemüse	5
Sauer eingelegtes Gemüse	
Pyscis Fischkonserve	15
Muscheln oder Sprossen, Röstbrot & Wildkräuter	
Kürbis	14
Gebacken, Kürbis XO & geräucherte Crème Fraîche	



ZWISCHENGÄNGE

Sellerie	20
Gebacken, deutscher Burgundertrüffel & Bergkäse	
Zwiebel	16
Gegart, gelbe Bete, Meerrettich, Sauerkraut & Birne	

HAUPTGÄNGE

Pasta	28
Gefüllt, Steinpilz, Blumenkohl, Wildkräuter & Morchel Rahmsauce	
Zander	32
Gebraten, Topinambur, deutscher Störkaviar, Sanddorn & Fisch-Bisque	
Lamm	39
Sous-vide gegart, Aubergine, Joghurt, Minze & Brioche	

KÄSE & DESSERT

Milcheis	14
Marmite, Baiser & Asche	
Pavlova	14
Baiser, Himbeeren & Crème Fraîche	
Käseauswahl	15
Verschiedene Käse mit saisonaler Beigabe & Röstbrot	

Alle Preise in € inkl. gesetzlicher MwSt. Änderungen vorbehalten. Für Allergene und Zusatzstoffe bitte nach der separaten Karte fragen.