

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.

Sauerkraut

Wirsing, Kartoffel, Chili, Bio-Eigelb, Lorbeer & Senf

II.

Zander

Sellerie, Apfel, Radieschen & Mettwurst

Erfrischung

III.

Hohenloher Rind

Crème fraîche, Bärlauch & Brioche

IV.

Zitrone & Malz

Zitroneneis, Malzreduktion & Leinöl

Petit Four

Menü p.P. inkl. stillem Wasser & Kaffee	85
Begleitende Weine 4x0.1l	36
Begleitende alkoholfreie Getränke 4x0.1l	22
+ 1 Auster	6
+ Käseauswahl	15

Unsere beiden Menüs gibt es nur tischweise.



Menü vegetarisch

Amuse

Brotzeit

Sauerteigbrot mit Butter, Furikake & sauer eingelegtes Gemüse

I.

Sauerkraut

Wirsing, Kartoffel, Chili, Bio-Eigelb, Lorbeer & Senf

II.

Regionales Curry

Blumenkohl, Shiitake, Spinat, regionale Currysauce & Knoblauch

Erfrischung

III.

Pilz-Pasta

Austernpilz, Spargel & Käse

IV.

Zitrone & Malz

Zitroneneis, Malzreduktion & Leinöl

Petit Four

Menü p.P. inkl. stillem Wasser & Kaffee	85
Begleitende Weine 4x0.1l	36
Begleitende alkoholfreie Getränke 4x0.1l	22
+ Käseauswahl	15

Unsere beiden großen Menüs gibt es nur tischweise.



3 Gang Spargel-Menü zum Teilen

Vegetarisch	p.P. 40
Mit Fisch	p.P. 45
Mit Fleisch	p.P. 45

Für Studierende und Schüler*innen	p.P. 25
-----------------------------------	---------

SNACKS & VORSPEISEN

Austern von Austerregion

3 Austern mit 0.1l Glas Champagner	30
1 Auster mit Verjus	6
1 Auster gratiniert	8

Brot & Butter

Sauerteigbrot, gereifte Butter & Furikake	6
---	---

Gemüse

Sauer eingelegtes Gemüse	5
--------------------------	---

Sellerie

Gebacken, Spitzpaprika-Koji-Creme & Schnittlauch	12
--	----

Mais

Frittiert, Käse & Chilimayo	13
-----------------------------	----

Pyscis Fischkonserve

Sprotten, Sardinen, Röstbrot & Wildkräuter	15
--	----



ZWISCHENGÄNGE

Sauerkraut	18
Rahm, Wirsing, Kartoffel, Habanero, Bio-Eigelb, Lorbeer & Senf	
Regionales Curry	20
Blumenkohl, Shiitake, Spinat, regionale Currysauce & Knoblauch	
Beef Tatar vom Hohenloher Rind	23
Frisches Bio-Ei, Holunderbeerenkapern	

HAUPTGÄNGE

Pilz-Pasta	28
Gefüllt, Austernpilz, Spargel & Käse	
Zander	30
Gebraten, Sellerie, Apfel, Radieschen & Mettwurst	
Hohenloher Rind	36
Sous-vide gegart, Crème fraîche, Bärlauch & Brioche	

KÄSE & DESSERT

Zitrone & Malz	14
Zitroneneis, Malzreduktion & Leinöl	
Tarte	12
Milchcreme, Milcheis, Gerstengras	
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.