

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

Radicchio in Saor

Brotzeit

Sauerteigbrot mit Butter, Furikake, gepickeltes Gemüse & Bärlauchcreme

I.

Chawanmushi

Kräuterseitling, Pfifferling-Tamari, Taco & Portulak, Maispraline & Dashi

II.

Bouillabaisse

Forelle, Zander, Muschel, Flusskrebs, Tomate & Spitzpaprika-Koji

Fichte

III.

Hohenloher Rind

Sous-vide gegart, Dinkel, Grünkohl & Käse

IV.

Zitrone & Malz

Zitroneneis, Malzreduktion & Leinöl

Menü p.P. inkl. stillem Wasser & Kaffee	85
Begleitende Weine 4x0.1l	30
Begleitende alkoholfreie Getränke 4x0.1l	23
+ 1 Auster	6
+ Käseauswahl	15

Unsere beiden Menüs gibt es nur tischweise.



Menü vegetarisch

Amuse

Radicchio in Saor

Brotzeit

Sauerteigbrot mit Butter, Furikake, gepickeltes Gemüse & Bärlauchcreme

I.

Chawanmushi

Kräuterseitling, Pfifferling-Tamari, Taco & Kräutersalat, Maispraline & Dashi

II.

Regionales Curry

Blumenkohl, Shiitake, Spinat, regionale Currysauce & Knoblauch

Fichte

III.

Rote Bete

Geschmort, Karotte & Zwiebel

IV.

Zitrone & Malz

Zitroneneis, Malzreduktion & Leinöl

Menü p.P. inkl. stillem Wasser & Kaffee	75
Begleitende Weine 4x0.1l	30
Begleitende alkoholfreie Getränke 4x0.1l	23
+ Käseauswahl	15

Unsere beiden großen Menüs gibt es nur tischweise.



3 Gang Sharing Menü	p.P. 30
Überraschung, gerne auch vegetarisch	
Für Studierende und Schüler*innen	p.P. 25

SNACKS & VORSPEISEN

3 Austern von Austerregion	18
mit 0.1l Glas Champagner	30
Brot & Butter	6
Sauerteigbrot, gereifte Butter & Furikake	
Gepickeltes Gemüse	5
Sauer eingelegtes Gemüse, Bärlauchcreme	
Karotte	13
Geschmort & geräuchert, Misomayo & Karottenketchup, Röstzwiebel, Brioche	
Chawanmushi	19
Kräutersaitling & Pfifferling Tamari, Taco & Portulak, Maispraline, Dashi	
Pyscis Fischkonserve	15
Sprotten, Sardinen, Mies- oder Schwertmuscheln, Röstbrot & Wildkräuter	



ZWISCHENGÄNGE

Regionales Curry	19
Blumenkohl, Shiitake, Spinat, regionale Currysauce & Knoblauch	
Beef Tatar vom Hohenloher Rind	20
Frisches Bio-Eigelb, Holunderbeerenkapern und Röstbrot	
Bouillabaisse	25
Flusskrebs, Forelle, Zander, Muschel, Tomate & Spitzpaprika-Koji	

HAUPTGÄNGE

Rote Bete	26
Geschmort, Karotte & Zwiebel	
Zander	28
Gebraten, Kartoffel, Schwarzwurzel & Mettwurst	
Hohenloher Rind	36
Sous-vide gegart, Dinkel, Grünkohl & Käse	

KÄSE & DESSERT

Zitrone & Malz	12
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.