

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.

Kartoffel

Buttermilch, Dill, Buchweizen & Kümmel

II.

Zander

Pfirsich, Dinkel, Flusskrebs & Muschel

Erfrischung

III.

Hohenloher Rind

Aubergine, Johannisbeere & Brioche

IV.

Walnussblatteis

Baiser & Kaffeekombucha

Petit Four

Menü p.P. inkl. stillem Wasser & Kaffee	85
Begleitende Weine 4x0.1l	38
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.

Kartoffel

Buttermilch, Dill, Buchweizen & Kümmel

II.

Blumenkohl

Pfifferling, Wildkräuter & Miso

Erfrischung

III.

Pasta

Frankfurter grüne Soße & Käse

IV.

Walnussblatteis

Baiser & Kaffeekombucha

Petit Four

Menü p.P. inkl. stillem Wasser & Kaffee 	85
Begleitende Weine 4x0.1l 	38
Begleitende alkoholfreie Getränke 4x0.1l 	30
+ Käseauswahl 	15

Unsere beiden Menüs gibt es nur tischweise.



3 Gang BBQ-Menü zum Teilen für den ganzen Tisch

Vegetarisch

p.P. 44

Mit Fleisch

p.P. 49

Brot, Butter, eingelegtes Gemüse
Gazpacho, Wassermelone, Tomate & Feige

Kartoffelwaffel, Kräuterquark
Gegrillter Maiskolben
Gebratener Bittersalat, fermentierte Radieschen, Ceasar-Dressing
Chimichurri & BBQ-Soße

Gegrillter Pfirsich, Milcheis, Estragon & Baiser

Für Studierende und Schüler*innen

p.P. 29

SNACKS & VORSPEISEN

1 Auster	5
mit Verjus	
Brot & Butter	6
Sauerteigbrot, Butter & Furikake	
Gemüse	5
Sauer eingelegtes Gemüse	
Pyscis Fischkonserve	15
Muscheln oder Sprossen, Röstbrot & Wildkräuter	



ZWISCHENGÄNGE

Blumenkohl	18
Pfifferling, Wildkräuter & Miso	
+ gebeizte Lachsforelle & deutscher Störkaviar	+7
Kartoffel	14
Buttermilch, Dill, Buchweizen & Kümmel	
Sellerie	12
Geräucherte Crème Fraîche	

HAUPTGÄNGE

Pasta	28
Gefüllt, Frankfurter grüne Soße, Bio-Eigelb & Käse	
Zander	30
Gebraten, Pfirsich, Dinkel, Flusskrebs & Muschel	
Hohenloher Rind	36
Sous-vide gegart, Aubergine, Johannisbeere & Brioche	

KÄSE & DESSERT

Walnussblatteis	14
Baiser & Kaffeekombucha	
Erdbeersorbet	12
Sanddorn & Nuss	
Käseauswahl	15
Verschiedene Käse mit saisonaler Beigabe & Röstbrot	