

SPEISEKARTE SCHLICHT. ESSLOKAL

UNSERE PRODUZENTEN

Brot von Jens Gassen aus Koblenz

Schwein und Rind von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft

Schwäbisch Hall

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 Winningen

Oelsberger Gartengemüse

Kräuter & Pilze von Diana Kaiser aus dem Westerwald

Saaten und Sprossen von Little Leaves aus Vallendar

Käse von Jamai Laibspeiß aus dem Allgäu

Weine von

Vinaturel

Pinard de Picard

Copains du Vins

KR Weinhandel

Belles Vignes

Weinfurore

Passion Vin

AllesWein

Vinocentral

Vinicuture

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



BARFOODS

| | |
|--|----|
| Karrot Dog geschmorte Karotte, Brioche Bun, Misomayo & Möhrenketchup | 7 |
| Beef Tatar vom Hohenloher Rind Frisches Bio-Eigelb, Holunderblütenkapern und Röstbrot | 20 |
| 3 Austern von Austerregion | 18 |
| Pyscis Fischkonserve Sprotten, Sardinen, Mies- oder Schwertmuscheln, dazu Röstbrot & Wildkräuter | 15 |

MENÜS

| | |
|--|--------------------|
| 3 Gang Sharing Menü Überraschung, gerne auch vegetarisch Für Studierende und Schüler*innen | p.P. 30 p.P. 25 |
| 4 Gang plus Amuse, Brotzeit und Refresher Chawanmushi – Zander – Rind – Milcheis | 70 |
| 4 Gang vegetarisch plus Amuse, Brotzeit und Refresher Chawanmushi – Sellerie – Serviettenknödel – Milcheis | 53 |
| Weinbegleitung 4x0.1l inkl. Sekt Aperitif 0.1l | 32 39 |
| Weinbegleitung alkoholfrei 4x0.1l | 20 |



VORSPEISEN

| | |
|---|----|
| Brot & Butter | 6 |
| Sauerteigbrot, gereifte Butter & Furikake | |
| Gepickeltes Gemüse | 5 |
| sauer eingelegtes Gemüse, Liebstöckelmayo & Brotchips | |
| Chawanmushi | 8 |
| japanischer Eierstich mit Erbse, Pilz, Dashi, Wildkräutern & Schnittlauchöl | |
| Gurke | 12 |
| gefäßt, eingelegt und roh. Dazu: Johannisbeere, Gurkensud, Dilleis & Sour Cream | |

ZWISCHENGÄNGE

| | |
|---|----|
| Sellerie | 9 |
| im Ganzen gebacken, geräucherte Crème fraîche | |
| Regionales Fisch-Curry | 21 |
| sanft gegarter Rhein-Zander, gebratener Mangold, Currysauce, Nuss & Knoblauch | |

HAUPTGÄNGE

| | |
|---|----|
| Dry Age Steak vom Hohenloher Rind | 30 |
| kurzgebraten mit Pflaumenjus, Radicchio, Lebercreme & Brioche | |
| Serviettenknödel | 18 |
| mit Brokkoli gefüllt, Jamai-Käsesauce & Wildkräutersalat | |
| Saiblingsfilet | 25 |
| Dinkelrisotto, Tomate & Safranöl | |
| Weidehuhn | 28 |
| mit Rahmmais, Babymaiskolben, Jus & Schnittlauch-Beurre-Blanc | |

KÄSE & DESSERT

| | |
|---|----|
| Käseauswahl | 12 |
| 3 Käse von Jamei Laibspeiß und saisonaler Beigabe | |
| Milcheis | 12 |
| Leinsamenöl, Baiser & Asche | |
| Pfirsicheis | 9 |
| mit Mädesüßcookie | |



Fragt auch gerne nach der Flaschenkarte.

Schaumweine

Vincent Eymann – Sekt Extra Brut 0.1l
Pfalz – Pinot Noir & Chardonnay – Cuvée 421 – 2021 7

Domaine Chavost – Blanc D`Assemblage Brut Nature 15
Champagne – Pinot Meunier & Chardonnay

Weißweine

Weingut Zillinger – Cuvée weiß 5
Weinviertel – Weißburgunder, Grüner Veltliner & Welschriesling – Popcorn – 2023

Cantalapiedra Vinicultores – Verdejo 5
Rueda – Cantayano – 2024

Weingut Seehof – Weißburgunder 5
Rheinhessen – vom Kalkstein – 2024

Weingut Seckinger – Sauvignon Blanc 6
Pfalz – Pure – 2023

Matthias Knebel – Riesling 6.5
Mosel – von den Terrassen – 2023

Domaine Tessier – Romorantin 8
Loire – Cour Cheverney – 2023

Nikolaihof – Grüner Veltliner 13
Wachau – aus den Gärten, late Release – 2013



Rotweine

| | |
|---|------|
| | 0.1l |
| Franz Weninger – Blaufränkisch Burgenland – Ried „Kirchholz“ – 2017 | 8 |
| Az. Agr. Caparsa – Sangiovese Toskana – Chianti Classico DOCG „Caparsa“ – 2021 | 8.5 |

Dessert / Süß

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

Schnäpse

| | |
|--|----|
| La Grande Chartreuse – Liqueur D` Elixir 1605 Auvergne – Kräuterlikör | 7 |
| Spiritus Rex Schleswig Holstein | |
| Korn | 6 |
| Eierlikör | 7 |
| Sizilianische Mandarine | 14 |

| | |
|-----------------------|----|
| Rochelt Österreich | |
| Hollermandl | 24 |
| Quitte | 24 |

Oder frag Richard.



Bier

Hachenburger Helles - 0.33l

4

Alkoholfrei

0.1l

Knebelbrüder - be Free

4

Mosel - Traubensaft & Kräuter

Sektmanufaktur Winningen - Sparkling Tea

6

Mosel - Schwarztee, Apfel- & Birnensaft, fermentierter Sellerie & Kräuter

Falscher Roter

5

fermentierte Pflaume, Kirschsaft, 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