

**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 Winnigen

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

Viniculture

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



## BARFOODS

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

## MENÜS

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



## VORSPEISEN

<b>Brot &amp; Butter</b>	6
Sauerteigbrot, gereifte Butter & Furikake	
<b>Gepickeltes Gemüse</b>	5
sauer eingelegtes Gemüse, Liebstöckelmayo & Brotchips	
<b>Chawanmushi</b>	8
japanischer Eierstich mit Erbse, Pilz, Dashi, Wildkräutern & Schnittlauchöl	
<b>Gurke</b>	12
geflämmt, eingelegt und roh. Dazu: Johannisbeere, Gurkensud, Dilleis & Sour Cream	

## ZWISCHENGÄNGE

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

## HAUPTGÄNGE

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

## KÄSE & DESSERT

<b>Käseauswahl</b>	12
3 Käse von Jamei Laibspeiß und saisonaler Beigabe	
<b>Milcheis</b>	12
Leinsamenöl, Baiser & Asche	
<b>Pfirsicheis</b>	9
mit Mädesüßcookie	



Fragt auch gerne nach der Flaschenkarte.

### Schaumweine

<b>Vincent Eymann – Sekt Extra Brut</b> Pfalz – Pinot Noir & Chardonnay – Cuvée 421 – 2021	0.11 7
<b>Domaine Chavost – Blanc D`Assemblage Brut Nature</b> Champagne – Pinot Meunier & Chardonnay	15

### Weißweine

<b>Weingut Zillinger – Cuvée weiß</b> Weinviertel – Weißburgunder, Grüner Veltliner & Welschriesling – Popcorn – 2023	5
<b>Cantalapiedra Vinicultores – Verdejo</b> Rueda – Cantayano – 2024	5
<b>Weingut Seehof – Weißburgunder</b> Rheinhessen – vom Kalkstein – 2024	5
<b>Weingut Seckinger – Sauvignon Blanc</b> Pfalz – Pure – 2023	6
<b>Matthias Knebel – Riesling</b> Mosel – von den Terrassen – 2023	6.5
<b>Domaine Tessier – Romorantin</b> Loire – Cour Cheverney – 2023	8
<b>Nikolaihof – Grüner Veltliner</b> Wachau – aus den Gärten, late Release – 2013	13



### Rotweine

	0.11
<b>Franz Weninger – Blaufränkisch</b>	8
Burgenland – Ried „Kirchholz“ – 2017	
<b>Az. Agr. Caparsa – Sangiovese</b>	8.5
Toscana – Chianti Classico DOCG „Caparsa“ – 2021	

### Dessert / Süß

<b>Kai Schätzel – Riesling Kabinett</b>	6
Rheinhessen – 2024	
<b>Grahams – Six Grapes Reserve Port</b>	5
Douro – Ruby Reserve Port	

### Schnäpse

	0.021
<b>La Grande Chartreuse – Liqueur D`Elixir 1605</b>	7
Auvergne – Kräuterlikör	
<b>Spiritus Rex</b>	
Schleswig Holstein	
<b>Korn</b>	6
<b>Eierlikör</b>	7
<b>Sizilianische Mandarine</b>	14
<b>Rochelt</b>	
Österreich	
<b>Hollermannl</b>	24
<b>Quitte</b>	24

Oder frag Richard.



<u><b>Bier</b></u>	
Hachenburger Helles – 0.33l	4
 <u><b>Alkoholfrei</b></u>	
	0.1l
Knebelbrüder – be Free	4
Mosel – Traubensaft & Kräuter	
Sektmanufaktur Winnigen – Sparkling Tea	6
Mosel – Schwarztee, Apfel- & Birnensaft, fermentierter Sellerie & Kräuter	
Falscher Roter	5
fermentierte Pflaume, Kirschsafft, 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