

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

Tartelette mit Radicchio in Saor
Beef Tatar

Brotzeit

Sauerteigbrot mit Butter, Furikake, gepickeltem Gemüse & Kräutermayo

I.

Regionales Fischcurry

Lachsforelle, Rotkohl, regionale Currysauce, Nusscrunch & Knoblauch

II.

Pilz

Gebratener Kräutersaitling & Morchel, Pilzjus & Brioche

Birnensorbet

III.

Hohe Rippe vom Hohenloher Rind

Sous-vide gegart, confierte Zwiebel, Rote Bete, Kürbispüree, Apfel & Pumpernickel

IV.

Milcheis

Baiser, Asche, Leinsamenöl & Marmite

Menü p.P.	85
+ 1 Auster	6
Begleitende Weine 4x0.1l	32
Begleitende Alkoholfreie Getränke 4x0.1l	25

Unsere beiden Menüs gibt es nur tischweise.
Gerne könnt ihr das Menü mit Austern und Käse erweitern.



Menü vegetarisch

Amuse

**Tartelette mit Radicchio in Saor
Karotte**

Brotzeit

Sauerteigbrot mit Butter, Furikake, gepickeltem Gemüse & Kräutermayo

I.

Grünkohl

Gebraten & mariniert, Topinambur, Haselnuss, Trüffel

II.

Pilz

Gebratener Kräutersaitling & Morchel, Pilzjus & Brioche

Birnensorbet

III.

Sellerie

Gebacken, Spinat, Ei, Käsesauce & Lorbeeröl

IV.

Milcheis

Baiser, Asche, Leinsamenöl & Marmite

Menü p.P. | 72

Begleitende Weine 4x0.1l | 32

Begleitende Alkoholfreie Getränke 4x0.1l | 25

**Unsere beiden großen Menüs gibt es nur tischweise.
Gerne könnt ihr das Menü mit Käse erweitern.**



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

SNACKS & VORSPEISEN

Brot & Butter	6
Sauerteigbrot, gereifte Butter & Furikake	
Gepickeltes Gemüse	5
Sauer eingelegtes Gemüse, Kräutermayo	
Karotte	10
Geschmort & geräuchert, Misomayo & Karottenketchup, Röstzwiebel	
Sellerie	14
Roh mariniert, Blutwurst, Senf	
Lachsforelle	17
Tartar vom Bauch, Buttermilch-Kräuter-Sud, Chilicrunch & Rhön Kaviar	
Pyscis Fischkonserve	15
Sprotten, Sardinen, Mies- oder Schwertmuscheln, Röstbrot & Wildkräuter	
1 Auster von Austerregion	
Pur	6
Gratiniert	7
Beef Tatar vom Hohenloher Rind	20
Frisches Bio-Eigelb, Holunderblütenkapern und Röstbrot	



ZWISCHENGÄNGE

Grünkohl	16
Gebraten & mariniert, Topinambur, Haselnuss, Trüffel	
Pilz	21
Gebratener Kräutersaitling & Morchel, Pilzjus & Brioche	
Regionales Fischcurry	21
Lachsforelle, Rotkohl, regionale Currysauce, Nusscrunch & Knoblauch	

HAUPTGÄNGE

Sellerie	24
Gebacken, Spinat, Ei, Käsesauce & Lorbeeröl	
Weidehuhn	28
Confiert, Möhren, Kohlrabi, Spargel, Bouillonkartoffeln & Frikassee-Sauce	
Hohe Rippe vom Hohenloher Rind	36
Sous-vide gegart, confierte Zwiebel, Rote Bete, Kürbispüree, Apfel & Pumpernickel	

KÄSE & DESSERT

Milcheis	12
Baiser, Asche, Leinsamenöl & Marmite	
Tarte Verjus	12
Verjus Creme, Kiwi & Physalis Sorbet	
Käseauswahl	15
3 Käse von Jamei Laibspeis, saisonaler Beigabe & Röstbrot	



Fragt auch gerne nach der Flaschenkarte.

Schaumweine

Vincent Eymann – Sekt Extra Brut	0.11
Pfalz – Pinot Noir & Chardonnay – Bulles de Copains	8
José Michel –Champagner Brut	15
Champagne – Pinot Meunier & Chardonnay – Premices – 2021 & Réserve	

Weißweine

Weingut Zillinger – Cuvée weiß	5
Weinviertel – Weißburgunder, Grüner Veltliner, Welschriesling & Traminer – Popcorn – 2023	
Domaine Majas – Grenache Blanc & Macabeau	5
Roussillon – Majas Blanc – 2024	
Weingut Müller-Ruprecht – Grauburgunder	5
Pfalz – Gutswein – 2024	
Weingut am Klotz – Sauvignon Blanc	6
Baden – Kalk & Löss – 2024	
Matthias Knebel – Riesling	6.5
Mosel – von den Terrassen – 2023	
Holger Koch – Chardonnay	7
Baden – Bickensohler Herrenstück „Amerika“ – 2024	
Nikolaihof – Grüner Veltliner	13
Wachau – aus den Gärten, late Release – 2013	



Rotweine

	0.1l
Famille Perrin – Grenache, Syrah & co. Rhone – Le Grand Prebois – 2024	5
Shelter Winery – Spätburgunder Baden – Gutswein – 2023	6

Dessert / Süß

Max Kilburg – Riesling Kabinett Rheinhessen – 2024	8
	0.05l
Grahams – Six Grapes Reserve Port Douro – Ruby Reserve Port	5

Schnäpse

	0.02l
La Grande Chartreuse – Liqueur D`Elixir 1605 Auvergne – Kräuterlikör	7
Spiritus Rex Schleswig Holstein	
Korn	6
Eierlikör	7
Sizilianische Mandarine	14
Rochelt Österreich	
Hollermannl	24
Quitte	24

Oder frag Richard.



<u>Bier</u>	
Hachenburger Helles – 0.33l	4
<u>Alkoholfrei</u>	0.1l
Sven Leiner – Fusion Free Pfalz – Traubensaft & Wiesenkräuter	5
Sektmanufaktur Winnigen – Sparkling Tea Mosel – Schwarztee, Apfel- & Birnensaft, fermentierter Sellerie & Kräuter	6
Falscher Roter fermentierte Pflaume, Kirschsaf, Pflaumensaft, Zirbe & Verjus	6
Fake Kabinett Traubensaft vom Riesling & Verjus vom Spätburgunder	5
Wasser – 0.75l	6
Leitungswasser – 0.75l	0
Hachenburger Alkoholfrei – 0.33l	4
Cola – 0.33l	4
Orangenlimo – 0.33l	4
Tasse Kaffee – in der Moccamaster gebrüht	4

Alles Preise in € inkl. Gesetzlicher Mwst. Änderungen vorbehalten. Für Allergene und Zusatzstoffe bitte nach der separaten Karte fragen.