

**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, gepickeltes Gemüse & Misomayo

#### I.

##### Sauerkraut

Wirsing, Kartoffel, Chili, frisches Bio-Eigelb, Lorbeer & Senf

#### II.

##### Zander

Sellerie, Apfel, Radieschen & Mettwurst

### Erfrischung

#### III.

##### Hohenloher Rind

Crème fraîche, Bärlauch & Brioche

#### IV.

##### Zitrone & Malz

Zitroneneis, Malzreduktion & Leinöl

### Petit Four

Menü p.P. inkl. stillem Wasser & Kaffee	85
Begleitende Weine 4x0.1l	35
Begleitende alkoholfreie Getränke 4x0.1l	22
+ 1 Auster	6
+ Käseauswahl	15

Unsere beiden Menüs gibt es nur tischweise.



## Menü vegetarisch

### Amuse

#### Brotzeit

Sauerteigbrot mit Butter, Furikake, gepickeltes Gemüse & Misomayo

#### I.

#### Sauerkraut

Wirsing, Kartoffel, Chili, frisches Bio-Eigelb, Lorbeer & Senf

#### II.

#### Regionales Curry

Blumenkohl, Shiitake, Spinat, regionale Currysauce & Knoblauch

### Erfrischung

#### III.

#### Rote Bete

Geschmort, Kürbis, Zwiebel, Fichtenhonig & Koriandersaat

#### IV.

#### Zitrone & Malz

Zitroneneis, Malzreduktion & Leinöl

### Petit Four

Menü p.P. inkl. stillem Wasser & Kaffee	85
Begleitende Weine 4x0.1l	35
Begleitende alkoholfreie Getränke 4x0.1l	22
+ Käseauswahl	15

Unsere beiden großen Menüs gibt es nur tischweise.



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

### SNACKS & VORSPEISEN

<b>Austern von Austerregion</b>	
3 Austern mit 0.1l Glas Champagner	<b>30</b>
1 Auster mit Verjus	<b>6</b>
1 Auster gratiniert	<b>8</b>
<b>Brot &amp; Butter</b>	<b>6</b>
Sauerteigbrot, gereifte Butter & Furikake	
<b>Gepickeltes Gemüse</b>	<b>5</b>
Sauer eingelegtes Gemüse, Kräutercreme	
<b>Sellerie</b>	<b>12</b>
Gebacken, Spitzpaprika-Koji-Creme & Schnittlauch	
<b>Mais</b>	<b>13</b>
Frittiert, Käse & Chilimayo	
<b>Pyscis Fischkonserve</b>	<b>15</b>
Sprotten, Sardinen, Röstbrot & Wildkräuter	



## ZWISCHENGÄNGE

<b>Sauerkraut</b>	<b>18</b>
Rahm, Wirsing, Kartoffel, Habanero, Eigelb-Emulsion, Lorbeer & Senf	
<b>Regionales Curry</b>	<b>20</b>
Blumenkohl, Shiitake, Spinat, regionale Currysauce & Knoblauch	
<b>Beef Tatar vom Hohenloher Rind</b>	<b>23</b>
Frisches Bio-Ei, Holunderbeerenkapern	

## HAUPTGÄNGE

<b>Rote Bete</b>	<b>28</b>
Geschmort, Kürbis, Zwiebel, Fichtenhonig & Koriandersaat	
<b>Zander</b>	<b>30</b>
Gebraten, Sellerie, Apfel, Radieschen & Mettwurst	
<b>Hohenloher Rind</b>	<b>36</b>
Sous-vide gegart, Crème fraîche, Bärlauch & Brioche	

## KÄSE & DESSERT

<b>Zitrone &amp; Malz</b>	<b>14</b>
Zitroneneis, Malzreduktion & Leinöl	
<b>Tarte</b>	<b>12</b>
Milchcreme, Milcheis, Gerstengras	
<b>Käseauswahl</b>	<b>15</b>
Verschiedene Käse mit saisonaler Beigabe & Röstbrot	

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