

# Abendkarte

Donnerstag - Sonntag 18:00-21:00

jeden 1 Sonntag im Monat ist Brunch = kein Abendservice



## Start

-Vorspeisen-

**Tomate** Vegan  
**- siass-sauer-salzig -** 10€

Tomate (Filet) | Hafer&Basilikum (Creme)  
grüne Holunderbeeren (als Kapern) | Apfel (Fond) |  
Zwiebeln (eingelegt) | rote Kornelkirschen (eingelegt)

Unsere Weinempfehlung: Der Riesling

**Wasser & Land** Fisch  
**- Honigmelone -** 12€

Lachsforelle (roh mariniert) | Melone (eingelegt,Fond) |  
rote Zwiebel (eingelegt) | grüne Kornelkirschen (eingelegt)  
Rucola (roh)

Unsere Weinempfehlung: Gelber Muskateller

**Wie Edeliteil** Fleisch  
**- Umami -** 14€

Rinderrücken (roh mariniert) | grüne Erdbeeren (eingelegt) |  
Honig (Fond) | Shiitake (mariniert) | Skyr (getrocknet) |  
Kräuter (roh, Öl) | Buchweizen (Malz)

Unsere Weinempfehlung: Schwarzer Riesling

**lieber was aus der Vorratskammer**  
**- aus dem Rauch -** 14€

Spezialität (des Tages) | Gurke (gepickelt) | Bier (Brot) (1) |  
Butter (roh)

### Allergene

1. glutenhaltiges Getreide, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fische, 5. Soja, 6. Milch,  
7. Schalenfrüchte, 8. Sellerie, 9. Senf, 10. Schwefeldioxid, 11. Sulfite, 12. Lupinen,  
13. Weichtiere

## Hauptsache

-Hauptgänge-

**Karotte** Vegan  
**- vom Grill -** 18€

Karotte (gegrillt, Fond, roh) | Kräuter (Öl & roh) |  
Hirse (mariniert) | Apfel (eingelegt) | Saaten (geröstet) (7)  
Wilde Möhrensamen (geröstet)

Unsere Weinempfehlung: Drink Pink

**Regionales Superfood** Fisch  
**- Spätsommer Edition -** 22€

Lachsforelle (80°, Knusper, Fond, Öl) | Quinoa (mariniert) |  
Zwiebel (eingelegt, geröstet) | Kräuter & Gemüse (mariniert)

Unsere Weinempfehlung: Grauer Burgunder Unfiltriert

**BBQ Style vom Rind** Fleisch  
**- inspiriert von Asien -** 24€

Schäufelstück vom Bio Weiderind (geschmort&gegrillt, Fond) |  
Zucchini (mariniert) | Hafer (Fond) | Zwiebel (geröstet) |  
Haselnuss (Creme, geröstet) (7) | Buchweizen (mariniert) |

Unsere Weinempfehlung: Blauer Zweigelt

**Wir wissen IHR wollt IHN, da ist ER!** Vegan  
**- der kleine Gemischte -** 3,5€

Grünzeug & Gemüse der Saison (Salat)  
Quitten (Dressing)

Kein eigenständiges Gericht, nur in Kombination mit einem  
anderen Gericht möglich!  
(Törtchen/Torten/Kuchen zählen nicht als Gericht)

## Neu, neu, neu!

5% Rabatt auf ein vorbestelltes 3 Gang Menü.  
Alle Informationen auf der nächsten Seite.

## Abschluss

-Dessert-

**Hafer** Vegan  
**- & Apfel -** 10€

Hafer (Sorbet, Knusper) | Apfel (mariniert) |  
Zimtblatt (Fond) | Waldmeister (Öl)

Unsere Weinempfehlung: Morio Muskat

**Milch** Milch  
**- & Frucht der Saison -** 10€

Milch (Eis, Salz-Karamellcreme) | Haselnuss (Püree) |  
Joghurt (getrocknet) | Frucht (Grütze)

Unsere Weinempfehlung: Portugieser Rosé

**aus Hollweck's Käsetheke** Käse  
10€

**Rohmilchkäse** | Brennkas (Kuh-Brennnessel) (6) |  
Da Meckerer (Ziege) | Willy Bert (Kuh) (6)  
Rauchkas (Kuh) (6) | Bier (Brot) (11) |  
Apfel (würziges Kompott)

Unsere Weinempfehlung: Grauer Burgunder Unfiltriert

**lieber was aus der Kuchentheke**  
**- Törtchen -** 5€

**- Torte -** 4,5€

**- Kuchen -** 3,5€

Nur so lange der Vorrat reicht!



## Gruppen

*Liebe Gäste, wir freuen uns sehr, dass Ihr gerne mit größeren Gruppen zu uns kommt. Da wir aber nur zu zweit sind und euch weiterhin die gewohnte Qualität bieten möchten, haben wir uns zu folgendem entschlossen:*

### Ab 7 bis 9 Personen

*gibt es à la carte nur mit Vorauswahl (Auswahl aus der aktuellen Speisekarte). Die Vorauswahl benötigen wir bis spätestens 2 Tage vor dem Reservierungstermin.*

### Ab 10 Personen

*bieten wir kein à la carte mehr an. Hier finden wir zusammen die perfekte, individuelle Lösung für euch.*

**Wir bedanken uns für euer Verständnis und freuen uns auf euren nächsten Besuch.**

**Ganz Liebe Grüße**

**Tino & Nadine**