Abend

Donnerstag - Samstag 18:00-22:00
21:00 ist Küchenschluss

Erlebt unsere Kreationen aus den Fine Dining Menüs, größer und in leicht vereinfachter Form, als à la Carte Gerichte.

Start

-Vorspeisen-

Karotte **Vegan**
- Klassiker - **10€**
Karotte (eingelegt, Creme) | Kresse (roh)
Apfel (eingelegt) | Haselnuss (geröstet)
Calamansiblatt (Öl) | Meerrettich (eingelegt)

Unsere Weinempfehlung: Hasenest Müller-Thurgau | Stahl Wein

Lachsforelle **Fisch**
- Inspiriert von Aguachile - **12€**
Lachsforelle (roh mariniert) | Pfirsich (eingelegt) |
rote Zwiebel (eingelegt) | Gurke (eingelegt) (6)
Zitrusblätter (Öl) | Zwiebel (Kombucha) | Erbse (Creme)

mit Bayerischer Garnele *(statt Lachsforelle)* **17€**

Unsere Weinempfehlung: Gelber Muskateller | Schwarztrauber

Das Edelteil **Fleisch**
- & Blumenkohl - **16€**
Rinderfilet (roh mariniert) | unsere Shoyu (Fond) (5) |
Blumenkohl (Creme, eingelegt) |
Kirschen (eingelegt) | Petersilie & Schnittlauch (Öl)
Kichererbse (geröstet)

Unsere Weinempfehlung: Spätburgunder Barrique | Weinwerkstatt

Hauptsache

-Hauptgänge-

Rotkohl **Vegan**
- vom Grill - **20€**
Rotkohl (gegrillt) | Zwetschge (Soße, getrocknet)
Calamansi (Öl) | Mais (Polenta, Knusper) |

Unsere Weinempfehlung: Chardonnay | Stahl Wein

Regionales Superfood **Fisch**
- mit Kürbis - **22€**
Lachsforelle (42°, Knusper) | Kürbis (Püree, eingelegt) |
Tagetes (Öl) | Birne (mariniert) | Kornelkirsche (eingelegt)

Unsere Weinempfehlung: Der Riesling | Christina Dhom

Hühnerkeule **Fleisch**
- Inspiriert von Ceasar Salat - **24€**
Hühnerkeule (gegrillt, Jus) |
Spitzkohl (mariniert) | Ei & Senf (Dressing)
geräucherter Schafskäse (gerieben) | Kartoffel (Püree, Knusper)

Unsere Weinempfehlung: Morio Orangewein | Georg Lingenfelder

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)

Wir behalten uns Konzeptbedingte Änderungen vor.

Abschluss

-Dessert-

Hafer **Vegan**
- & Zwetschge - **10€**
Hafer (geeister Schaum, Knusper, Creme) |
Zwetschge (eingekocht) | Limostrauch (Öl)
Hafermilch (Fond)

Unsere Weinempfehlung: Riesling | Philipp Dhom

Milch **Milch**
- & Holunder 3´Jahreszeiten - **10€**
Milch (Eis-Parfait Style, Salz-Karamellcreme, (6) |
Skyr (mariniert, getrocknet)(6) | Holunderblüte (Öl)
Hafer&Butter (Keks) | Holunderbeere (Fond, eingelegt)

Unsere Weinempfehlung: Portugieser Rosé | Philipp Dhom

aus Hollweck´s Käsetheke **Käse**
10€

Rohmilchkäse | Zwiebli (Kuh-Zwiebel) (6) |
Da Meckerer (Ziege) | Willy Bert (Kuh) (6)
Rauchkas (Kuh) (6) | Bier (Brot) (1) |
Apfel (würziges Kompott)

Unsere Weinempfehlung: Drink Pink | Stahl Wein

lieber was aus der Kuchentheke
- Törtchen -
- Torte -
- Kuchen -
Nur so lange der Vorrat reicht!

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