

Abend

Donnerstag - Samstag 18:00-22:00

21:00 ist Küchenschluss

Start

-Vorspeisen-

Karotte	Vegan	10€
- Klassiker -		

Karotte (eingelegt, Creme) | Kresse (roh)
Apfel (eingelegt) | Haselnuss (geröstet)
Zitronengras (Öl) | Meerrettich (eingelegt)

Unsere Weinempfehlung: Hasennest Müller-Thurgau | Christian Stahl

Lachsforelle	12€
- Inspiriert von Aguachile -	

Lachsforelle (roh mariniert) | Pfirsich (eingelegt) |
rote Zwiebel (eingelegt) | Gurke (eingelegt)
Zitrusblätter (Öl) | Zwiebel (Kombucha) | Erbse (Creme)

Unsere Weinempfehlung: Gelber Muskateller | Schwarztrauber

Wagyu	16€
- & Kichererbse -	

Wagyu Tafelspitz (roh mariniert) | unsere Shoyu (Fond) (5) |
Blumenkohlgrün (eingelegt) |
Kirschen (eingelegt) | Petersilie & Schnittlauch (Öl)
Kichererbse (geröstet, Creme)

Unsere Weinempfehlung: Spätburgunder Barrique | Weinwerkstatt

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-

Pilze	Vegan	20€
- Essen für die Seele -		

Zuchtpilze (eingelegt, gebraten) | Pastinake (Püree)
Calamansiblatt (Öl) | Buchweizen (Knusper, Brot) |
Wald & Zuchtpilze (Jus) |

Unsere Weinempfehlung: Grauer Burgunder | Christina Dhom

Regionales Superfood	22€
- mit Lauch -	

Lachsforelle (42°) | Sellerie (Püree) | Lauch (mariniert)
Rahm & Kräuter (Soße) | Kornelkirschen (eingelegt)

Unsere Weinempfehlung: Der Riesling | Christina Dhom

Huhn	24€
- vom Grill -	

Hühnerkeule (gegrillt, Soße) (5) |
Wurzelgemüse (süß-sauer-scharf) | Huhn (Mayo) (3,9)
Kartoffel (Püree (6), Knusper) | Zwiebel (eingelegt, geröstet)

Unsere Weinempfehlung: Chardonnay | Christian Stahl

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

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

Kein eigenständiges Gericht, nur in Kombination mit einem

Wir behalten uns Konzeptbedingte Änderungen vor.

Abschluss

-Dessert-

Hafer	Vegan	10€
- & Apfel -		

Hafer (geeister Schaum, Knusper, Creme) |
Apfel (mariniert) | Zimtblatt (Öl)
Apfel & Hafer (Fond)

Unsere Weinempfehlung: Schneider | Kaitui

Milch	10€
- & Erdbeere -	

Milch (Eis-Parfait Style, Salz-Karamellcreme, (6) |
Skyr (mariniert, getrocknet) (6) | Limostrauch (Öl) |
Haselnuss (Püree) | Eiweiß (Baiser) |
Erdbeere & Secco (Schaum)

Unsere Weinempfehlung: Secco | Stefan Kuntz

Käse in Anders!	10€
- inspiriert von Stroopwafels -	

Schafskäse (Creme) | Junger Gouda (Creme) (6) |
Kartoffel (Knusperwaffel) (6) | Quitte (würzige Marmelade)

Unsere Weinempfehlung: Schneider | Ursprung

lieber was aus der Kuchentheke	
Nur so lange der Vorrat reicht!	