

BÄRLAUCH & RHABARBER

Aperitif: MANA ICE, Rosé Secco 8€

CREMESUPPE vom Bärlauch mit pochiertem Wachtelei | 9,5€

Wein: 2024 ROCK ME AMADEUS Sauvignon Blanc & Grüner Veltliner, Hammel, Pfalz, trocken 0,1l | 6,5€

KALBSRÜCKENSTEAK mit Bärlauchgriesschnitte und gebratenem grünen Spargel | 36€

Wein: 2022 Spätburgunder, Weingut Stich, Bürgstadt, trocken 0,1l | 8,2€

RHABARBERVARIATION Kuchen & Kompott mit Sauerrahmeis und Hafercrumble | 14€

Wein: 2022 Muscaris, Weingut Neuberger, Bürgstadt, lieblich 0,1l | 6,8€

REBLOCHON mit persischer Cassisfeige | 12€

Wein: 2024 Grauer Burgunder, Weingut Strebel, Beckstein, trocken 0,1l | 4,8€

3-Gang Menü (ohne Käse) | 58€

Weinbegleitung inklusive Aperitif | 27€

4-Gang Menü | 68€

Weinbegleitung inklusive Aperitif | 31€

Zum Vorbestellen

TOMAHAWK STEAK

mit Chimichurri, Ofenkartoffeln und Grillgemüse
| 139€ für 2 Personen

...dazu eine Rotweinflasche MANA ROUGE,
trocken | 179€

KÄSEFONDUE

Schweizer Käsefondue mit Kartoffeln, Oliven,
Brokkoli und Baguette | 28€ pro Person

...dazu eine Flasche ZWEIGELT, trocken | 89€ für
Zwei



VORSPIEL | VORSPEISEN

SAUERTEIGBROT mit Aufstrich | 6.5€

Mit einer 72-stündigen Teigruhe und einer knusprigen, würzigen Kruste entfaltet sich ein Geschmack, der in seiner Reinheit und Intensität einzigartig ist.

ZIEGENFRISCHKÄSE mit Wildkräutern und gehobelten Spargelstreifen, geröstetem Sesam und Feigenvinaigrette | 14€

LACHSTATAR im Gurken-Buttermilchsud mit Mangoperlen und Shisosorbet auf Wasabisegel | 20€

VITELLO TONNATO mit Thunfischespuma und Kapernäpfel | 19€

HÖHEPUNKTE | HAUPTGÄNGE

PAPPARDELLE gefüllt mit Tomaten-Basilikum-Ricotta auf Babyspinat und Kresse | 24€

LACHSFILET auf Reiskuchen mit Zuckerschoten-Edamameragout, Koriandercreme und Kräuteröl | 32€

MAISPOULARDENBRUST mit ofengeschmorten, bunten Karotten und geräuchertem Kartoffelpüree | 29€

RINDERRÜCKENSTEAK mit Bohnencassoulet und Kartoffel-Thymian-Kuchen | 38€

NACHSPIEL | KÄSE & SÜßES

GEEISTER ESPRESSO mit Vanillerahmeis | 7€

CRÈME BRÛLÉE mit weißer Schokolade, Matchaeis und auf gerösteter Schokoladenerde | 14€

MASCARPONETARTE mit Beerensorbet und Minzpesto | 14€

KÄSE-SELEKTION mit hausgemachtem Cranberrysenf und Früchtebrot | 18€

BAUERNHOFEIS 100ml Cup | 5.5€

Schokolade, Vanille, Himbeersorbet, Joghurt, Karamell



Habt ihr Allergien oder Wünsche, gebt uns gerne Bescheid!