

# 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 karamellisiertem 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



Habt ihr Allergien oder Wünsche, gebt uns gerne Bescheid!

## 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 Wasabisegel | 18€

VITELLO TONNATO mit Thunfischespuma und Kapernäpfel | 18€

## HÖHEPUNKTE | HAUPTGÄNGE

PARPADELLE gefüllt mit Minz-Ricotta auf Babyspinat mit Erbsen 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



Habt ihr Allergien oder Wünsche, gebt uns gerne Bescheid!