

SPARGEL & ERDBEERE

Aperitif: Secco mit Erdbeerlikör | 8,5€

CREMESUPPE vom weißen Spargel mit gerösteter Salsiccia und Brotwürfel | 9,5€

Wein: Weißer Burgunder, Weingut Neuberger, Bürgstadt, trocken 0,1l | 6,5€

KABELJAU Filet mit Spargelrisotto und Brunnenkresse | 36€

Wein: Silvaner vom Keuper, Juliusspital, VDP.Ortswein, Würzburg, trocken 0,1l | 7,5€

WINDBEUTEL mit Vanillecreme, marinierten Erdbeeren und Erdbeersorbet | 14€

Wein: Chardonnay Selektion, Becksteiner Winzer, Auslese, Beckstein, edelsüß 0,1l | 7,9€

REBLOCHON mit persischer Cassisfeige | 12€

Wein: Schwarzriesling „Edition S“, Weingut Strebel, Beckstein, trocken 0,1l | 7,5€

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.

KÄSETALER mit Pistazienkruste, Wildkräutersalat und Feigenvinaigrette | 14€

THUNFISCH CRUDO mariniert mit Joghurt-Zitronensud, Estragonöl und Blaubeeren | 24€

SPARGELSALAT mit Rucola, Erdbeervinaigrette und Kräuteröl | 19€

HÖHEPUNKTE | HAUPTGÄNGE

AUBERGINE gegrillt mit Mandelcouscous, Minzcreme, Harissaöl und Granatapfelkernen | 24€

STANGENSPARGEL mit Pellkartoffeln Butte oder Hollandaise | 26€

... mit Wildschinken | 12€

... mit Flusskrebs & Dillhollandaise | 15€

... Rinderrückensteak | 18€

MAISPOULARDENBRUST auf Tagliatellennest mit Paprikacreme und getrockneten Tomaten | 29€

TAGLIATTA mit Rucola, Parmesan, Pinienkernen und Folienkartoffel mit Sourcream | 38€

NACHSPIEL | KÄSE & SÜßES

GEEISTER ESPRESSO mit Vanillerahmeis | 7€

CRÈME BRÛLÉE mit Pistazien und weiße Schokoladen-Mohneis mit gerösteter Schokolade | 14€

MOHN MOND Kuchen mit Buttermilchcreme, Mango-Passionsfruchtragout 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!