




Vorspeise

Gemüse Garten im Urkornbeet	3,6		
Sommertrüffelmayo Auberginemousse Tomatenmarmelade			8,-€
Hechtklößchen mit Meerrettichdrops	4,8		
Blattsalatkugel Zitronenkaviar Hibiskuskirschen			9,50€
Hessische Tapas mit Dippekuchen	1,6,7,13		
Kartoffel - Krautsalat Fleischpflanzerl Spundekäs			9,50€

Suppe

Cremesuppe von der Feld Kresse			
Ras El Hanout Falafel Kaffeeöl			6,50€
Gelbe Paprika Macchiato			
Rotbuchenkeks Tomatenschaum			6,50€
Consommé vom Steinbacher Duroc Schwein	5		
Petersilienklößchen Schwartenkräcker			6,50€

Hauptgang

Entenbrust im Rosmarinöl gebraten	4		
Schalottensauce grüner Spargel gefüllte Polenta			18,50€
Rehgoulasch in Burgundersoße	5,13		
Glacierte Himbeere Paprikaschote Salbei Gnocchi	1,6		19,-€
Gegrilltes vom Steinbacher Duroc Schwein	6		
ErbSENSandwich Pommes von der Süßkartoffel			21,-€
Rosa gebratenes Rumpsteak im Seranoschinken			
Basilikum Pesto Kartoffelrösti Anti Pasti	11,13		24,-€

Fisch

Gebratenes Forellenfilet mit Krabben	8,10		
Salzlimetten Zucchini Rillos Tomaten Risotto			17,50€
Lachsfilet in der Mandelmilch pochiert	6,8,11,13		
Süßkartoffel Wildkräutersalat Rote Curry Erde			18,-€

Vegan



Grüne Spargelquiche mit Hollandaise überbacken 3,6,11
Pinienkerne | Kohlrabi Carpaccio 15,-€

Dinkel Quesadilla gefüllt mit geschmorten Zucchini und Paprika
Avocado | Tomaten Salsa | Wildkräutersalat 6,13 15,-€

Basisch

Spinat – Kartoffel – Türmchen mit geräucherter Mandelcreme
Radieschen | Johannisbeer – Möhren – Salat 11,13 15,-€

Salate

Weißer Spargelbratling mit Bärlauchsauce 6,11
Tomatenmarmelade | Blattsalate | Kartoffelchips  12,50 €

gebratene Streifen von der Putenbrust 4,13
Blattsalate | Oliven | Mozzarella 13,50 €

Blattsalate mit gebratenem Rumpsteak (150g) 3,13
Kräuterdip | Cherry Tomaten 17,90 €

Nachtsch

Schokoladenmousse – Flower Power – 3,4
Mangosorbet | Himbeerluft | Crumble mit Eichen Aromaten 7,50€

Alles Melone 3
Vanille Minz Salat | Douglasien Sorbet | Malven Joghurt Drink  7,50€

Kokos – Limetten – Parfait 3
Ananas Chutney | Explodierte Glasnudeln | Kiwi Tränen  7,50€

Schokoladen Vulkan mit weißer Lava 1,4,6
Sauerkirschen | Orangensteine | Gojibeeren 7,50€

Menü

Hechtklößchen mit Meerrettichdrops
Blattsalatkugel | Zitronenkaviar | Hibiskusirschen

Consommé vom Steinbacher Duroc Schwein
Petersilienklößchen | Schwartenkräcker

Entenbrust im Rosmarinöl gebraten
Schalottensauce | grüner Spargel | gefüllte Polenta

-oder-

Lachsfilet in der Mandelmilch pochiert
Süßkartoffel | Wildkräutersalat | Rote Curry Erde

Schokoladenmousse – Flower Power –
Mangosorbet | Himbeerluft | Crumble mit Eichen Aromaten

4-Gang-Menü 36,00 €
3-Gang-Menü (mit Vorspeise) 31,00 €
3-Gang-Menü (mit Suppe) 28,00 €

Menü Vegan

Gemüse Garten im Urkornbeet
Sommertrüffelmayo | Auberginenmousse | Tomatenmarmelade

Gelbe Paprika Macchiato
Rotbuchenkeks | Tomatenschaum

Grüne Spargelquiche mit Hollandaise überbacken
Pinienkerne | Kohlrabi Carpaccio

Kokos – Limetten – Parfait
Ananaschutney | Explodierte Glasnudeln | Kiwi Tränen

4-Gang-Menü 33,00 €
3-Gang-Menü (mit Vorspeise) 27,00 €
3-Gang-Menü (mit Suppe) 25,00 €