

VORSPEISE

VEGANE JAKOBSMUSCHEL | Petersilienwurzel | Kräuterseitling

WILDHASENPASTETE | Karotte | Schalotte | Kamille

CEVICHE VOM RHEINHECHT | Brunnenkresse | Buttermilch | Rettich

SUPPE

WILDCONSOMMÉ | Nose to tail

BÄRLAUCHCRÈMESUPPE | Sauerteig | Ziegenkäse vom Nusslocher Ziegenhof | weißer Pfeffer-Essig von Theo Berl

ZWISCHENGANG

RAVIOLIO MIT GARNELE VON „NEUE MEERE“ | Staudensellerie | Apfel

HAUPTGANG

EIGELB-RAVIOLI | Spinat | Via Aurelia

ZWEIERLEI VOM WILDSCHWEIN | Artischocke | Rhabarber

GEGRILLTER RHEINZANDER | Salatherz | Frühlingslauch | Kartoffel

NACHSPEISE / KÄSE

KLEINE RÜBLIS | Karotte | Haselnuss

SAUERAMPFER | Sauerrahm | Erdbeeren | Rhabarber

SCHAFKÄSE-CAMEMBERT | von der Schafskäserei Langenburg | Wildpreiselbeere | Zitronenmelisse

KÄSE VOM BRETT | von der Schafskäserei Langenburg & Dorfkäserei Geifertshausen | Feigenconfit | Quitte | Walnuss

LIEBER GAST,

genießen Sie Ihr eigenes Menü, dessen Zusammenstellung Sie selbst gestalten können.

Sie können aus den verschiedenen Speisen auf der vorangegangenen Seite ein Menü mit drei oder fünf Gängen aussuchen.

Auf Wunsch servieren unsere Sommeliers ausgesuchte, korrespondierende Weine zu Ihrem persönlichen Menü oder eine ausgefeilte alkoholfreie Getränkebegleitung.

3 GÄNGE
69.00 Euro

**WEINBEGLEITUNG /
ALKOHOLFREIE GETRÄNKEBEGLEITUNG**
27.00 Euro

Vorspeise oder Suppe
Hauptgang
Nachspeise oder Käse

5 GÄNGE
89.00 Euro

**WEINBEGLEITUNG /
ALKOHOLFREIE GETRÄNKEBEGLEITUNG**
45.00 Euro

2 Vorspeisen/Suppe/Zwischengang
Hauptgang
Nachspeise
Käse
