



Was unsere Küche ausmacht..

Wir sind bodenständig, saisonal, gemüsig & leicht. Casual & chic zugleich. Mit unserem internationalen Team schaffen wir den Spagat zwischen den Welten. Unsere Produkte beziehen wir dafür überwiegend direkt vom Erzeuger, immer mit einer Prise Fernweh gewürzt.

@Berghof I BIO - NATURLAND Schöllkrippen	Ziegenkäse, Zickleinfleisch, Ochsenfleisch
@Brunnenhof I Demeter Bio Geflügelhof Künzelsau-Mäusdorf	Landgockel, Landgockelkeule
@Damm Aquakultur I Niedenstein	fangfrische Salzwassergarnelen aus Hessen, artgerechte Haltung, ohne Antibiotika
@ForellenZucht I HochSpessart	regionale Fische, Seefisch
@Freiherr Max von Gemmingen	Wild
@Goldbacher Hof I Demeter Betrieb Brilon	Gänse, Brust & Keule
@Kapraun-Bioland I Großostheim	Spargel
@Weilerhof I Demeter Betrieb Großostheim	Gemüse, Kräuter

Süßes zum Schluss:
@der Süsse Löwer I Hösbach Torten, Kuchen, Eis, crux Brot

Speisekarte

VORSPEISEN

Kresseschaum-Süppchen <small>vegan</small>	9,50	
Kräuterstaub I Quinoa		14,00
... mit Saibling		14,00
Carpaccio vom Weiderind		19,50
7 Kräuter I Kartoffelwürfel I Wachtelai I Champignons Parmesan Chips		
Spargel-Mosaik <small>vegetarisch</small>		16,50
Buttermilch-Kräutersud I hausgebackenes Focaccia Kräuterseitlinge		
Saisonaler Salat „crux“	klein	groß
Blattsalate I Sonnenblumenkerne I eingelegtes Gemüse Kräuter-Dressing <small>vegan</small>	7,50	14,50
... mit Pilzen der Saison <small>vegetarisch</small>	12,50	22,50
... mit Ziegenfrischkäse	10,50	19,50
... mit gebeiztem Saibling	14,00	25,00

HAUPTSPEISEN

Flammkuchen crux mit Schmand		
... und Speck I Zwiebel I Bergkäse		14,50
... und Tomate I Burrata I Rucola I Pinienkerne <small>vegetarisch</small>		13,50
... und Grüne Sauce I gebeizter Saibling I rote Zwiebel I Ei		15,50
Lammkarree		39,50
Kräuterkruste I Kartoffelstampf I grüner Spargel I Thymianjus		
Filet von der Lachsforelle		33,50
weißer Stangenspargel I Risotto I Amalfi Zitrone zur Wahl Butter oder Hollandaise		
Handgemachte Pasta gefüllt mit Ricotta Pecorino		21,00
weißer Spargelrahm I gebeiztes Eigelb I konfierte Tomate <small>vegetarisch</small>		
Rumpsteak		
auch Striploin genannt ist der Steakklassiker		
... Kartoffelpüree I Vanille-Möhren I Maiskölbchen Cognac-Rahmpfeffersauce		39,50
... weißer Stangenspargel I Butterkartoffeln Butter oder Hollandaise		48,00
Entrecôte		
Das charakteristische Fettague verleiht dem Fleisch einen intensiven Geschmack und macht es saftig		
... Kartoffelpüree I Vanille-Möhren I Maiskölbchen Cognac-Rahmpfeffersauce		38,50
... weißer Stangenspargel I Butterkartoffeln Butter oder Hollandaise		47,00
X-tra Portion Spargel		14,50

DESSERT

Cheesecake 2.0 <small>vegetarisch</small>	12,00
Erdbeersorbet I weiße Schokoladencreme I Rhabarberkompott Vanille-Zitronen-Crumble	

Aperitif

Sekt Cuvée Isabel Demi Sec Bio	5,00
Strauch I Rheinhessen 24 Monate Flaschengärung I Gewürztraminer Dosage litschi I rose I frisch	
Portwein weiß	4,00
Royal Porto white	
Gin Tonic	9,00
Tanqueray Gin I Tonic I Limette	
Negroni <small>NEU</small>	9,50
Tanqueray Gin I Vermouth I Campari	
Campari Orange Soda	8,50
Campari I Orangensaft oder Soda Wasser	

Alkoholfreie Drinks

Träublein	6,00
Schloss Vaux I Eltville johannisbeere I malzig I feinperlig	
Gin Tonic <small>NEU</small>	7,00
Gin Alkoholfrei 0,0 I Tonic I Limette	
Grapefruit Sip	7,00
Grapefruit I Holunder I Limette I Soda I Thymian	
Sparkling Virgin	6,50
Holunder I Ginger Ale I Limette I Minze	
Maple Glow <small>NEU</small>	6,50
Grapefruit I Limette I Minze	
Hausgemachte Limonade	5,00
Zitrone I Orange I Minze	