

# Ostermenü



OSTERN  
im crux

Kohlrabisuppe  
Apfel | geräuchertes Forellenfilet  
Walnusspesto  
oder vegan: Kohlrabi gepickelt ohne Forelle

\*

Lauwarm gebeitzter Saibling  
Kartoffelstroh | Eigelbcreme | Grüne Sauce  
oder vegan:  
Zuckerschoten  
Granny Smith-Minz-Holunder Espuma | Kerbel Staub

\*

Lammkarree  
Drillinge | Grüner Spargel | Thymianschaum  
oder vegan:  
Risotto  
weißer Spargel | Zucchiniblüte gefüllt mit  
weißem Tomaten-Kapern Gelee

\*

Joghurette 2.0  
Erdbeere | weiße Schokolade | Joghurteis  
Holunder | Krokant  
oder vegan:  
Erdbeersorbet  
Rhabarber Kompott | Krokant | Sablé

89,00 €  
vegan 73,00 €  
Weinbegleitung + 25,00 €

Jetzt reservieren für  
Karsamstag 18.30 oder Ostersonntag 12.00



## 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 Wachtelei 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 Fettagge 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	