



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

Wildconsommé Spitzkohl I Steckrübe I Rosa Beeren	10,50		
Wildschwein-Dumpling Kürbis I Kürbiskernöl-Eis I Kürbiskern-Crunch I Shiitake	14,00		
Kürbissuppe vegetarisch Kokos I Kürbiskernöl I Kürbiskerne	10,00		
...mit Garnele	4,00		
Kürbis-Carpaccio vegan möglich Kürbis I Traube I Ziegenkäse	11,50		
Beef Tataki Spitzkohl I Dijon-Senf I Kräuterdressing I Rinderbrühe	17,50		
Mediterraner Brotsalat * vegan Tomaten I Oliven I rote Zwiebeln I Feigen	11,50		
Saisonaler Salat „crux“ * vegan Blattsalate der Saison	klein 8,50	groß 16,50	
* Toppings für Brotsalat und Salat „crux“ zur Wahl:			
... mit Pilzen vegan	7,50		
... mit Ziegenfrischkäsetaler vegetarisch	6,50		
... mit Garnelen	9,50		
... mit Eichelschwein-Schinken	8,50		

HAUPTSPEISEN

Gefüllte Schweinelende Kartoffelpüree Wirsing Jus Morcheln	27,00		
Rehrücken Romanesco I Kartoffelplätzchen I Jus I Cranberry I Kräuterkruste	52,00		
Rehschnitzel aus der Keule Selleriecreme I Preiselbeeren I Weißwein-Piment-Birne gebackene Kartoffel	38,50		
Kabeljau Kürbis-Safran-Crème Mini-Arancini Spinat	31,50		
Kürbis-Pasta vegetarisch Linguine Kürbis I Balsamico-Kaviar I Burrata I Rucola	21,50		
Flammkuchen Tomatensauce I Paprika I Zucchini I Rucola Pinienkerne vegan	13,50		
... mit Burrata vegetarisch	5,00		
... mit Eichelschwein Schinken	8,00		

DESSERT

Kürbisküchlein Ahornsirup I Joghurteis I Krokant	11,50		
Kartäuserklöße Zwetschgenkompott I Vanilleeis I Brioche I Tonkabohnen-Crunch	12,50		
Käseteller vegetarisch Trüffel Cheddar I alter Gouda I Ziegenfrischkäse Feigensenf I Portweinpflaumen	9,50		
Affogato Vanille Eis I Espresso	6,50		

Steaks

Rumpsteak auch Striploin genannt ist der Steakklassiker Ofenkartoffel I Kräuterschmand I Gartenkräuter Pfefferrahmsauce I Rosenkohl ... mit Garnelen Surf & Turf	39,50	9,50	
Entrecôte Das charakteristische Fettauge verleiht dem Fleisch einen intensiven Geschmack und macht es saftig Ofenkartoffel I Kräuterschmand I Gartenkräuter Pfefferrahmsauce I Rosenkohl ... mit Garnelen Surf & Turf	42,50	9,50	
Rinder Filet Ofenkartoffel I Kräuterschmand I Gartenkräuter Pfefferrahmsauce I Rosenkohl ... mit Garnelen Surf & Turf	49,00	9,50	

Aperitif

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

Alkoholfreie Drinks

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