



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

Maronensuppe vegetarisch Glühwein I Birne I Morchel	10,00		
Wildpastete Reh I Entenleber I Bratapfel I Portwein I Rotkohl	16,50		
Rote-Beete-Variation vegetarisch Senf I Birne I Feige I alter Balsamico I Ziegenkäse Feldsalat I Walnuss	12,50		
Beef Tatar Rösti I Dijon-Senf I Kaviar I Crème fraîche I Rettich	19,00		
Mediterraner Brotsalat * vegan Tomaten I Oliven I rote Zwiebeln I Feigen	11,50		
Saisonaler Salat „crux“ * vegan Feldsalat I Kirschdressing I Croutons gepickeltes Gemüse I Walnuss	klein 12,00 groß 22,00		
* Toppings für Brotsalat und Salat „crux“ zur Wahl:			
... mit Pilzen vegan	7,00		
... mit Ziegenfrischkäsetaler vegetarisch	7,50		
... mit Leber-Paté	8,50		
... mit Eichelschwein-Schinken	8,50		

HAUPTSPEISEN

Hausgemachter Kasseler Kartoffeln Krautsalat I Senf	26,50		
Rosa Entenbrust Süßkartoffelcreme I Pak Choi I Orangenjus I Kumquats I Feige	42,00		
Heilbutt Risotto I Pilze I Schalotten I Petersilien-Kapern-Soße	28,50		
Demeter Gänsekeule Orangen-Jus I Knödel I Rotkohl I Glühwein-Maronen	41,50		
Pasta vegetarisch Maronen-Ricotta Apfel I Calvados I Walnuss	21,50		
Kartoffelplätzchen vegan Sauerkraut Apfel I Petersilie	19,50		

DESSERT

Bratapfel gebrannter Mandel-Crunch I Zimteis I Marzipantrüffel	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 Kartoffel-Majoran-Nocken I rote Beete aus der Salzkruste Burgunderjus ... mit gebratenem Pulpo „Land & Meer“	39,50 9,50		
Entrecôte Das charakteristische Fettagge verleiht dem Fleisch einen intensiven Geschmack und macht es saftig Kartoffel-Majoran-Nocken I rote Beete aus der Salzkruste Burgunderjus ... mit gebratenem Pulpo „Land & Meer“	42,50 9,50		
Rinder Filet nur solange der Vorrat reicht Kartoffel-Majoran-Nocken I rote Beete aus der Salzkruste Burgunderjus ... mit gebratenem Pulpo „Land & Meer“	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		