



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 Gänse, Brust & Keule
@ForellenZucht I HochSpessart	regionale Fische, Seefisch
@Freiherr Max von Gemmingen Gutshof Unterbessenbach	Rehrücken & Rehkeule aus dem Spessart, Karpfen
@Goldbacher Hof I Demeter Betrieb Brilon	Gänse, Brust & Keule
@Kapraun-Bioland I Großostheim	Spargel
@der Süsse Löwer I Hösbach	Brot
@Weilerhof I Demeter Betrieb Großostheim	Gemüse, Kräuter

Speisekarte

VORSPEISEN			
Geschmorter Spitzkohl <small>vegan</small>			12,50
Apfel I Senf I Wildkräuter mit Kammuschel			5,50
Variation von der Karotte <small>vegan</small>			14,00
Grapefruit I Vanille I Urkarotte I Kerbel			
Kartoffelsüppchen <small>vegan möglich</small>			10,50
Petersilie I Brotchips mit Guanciale vom Eichelschwein			4,50
Trio von der Forelle			16,50
Forellen-Blätterteigschnecke I Forellen-Tatar geräucherte Forelle I Erbse			
Gans mal anders			18,00
Gänsebrust I Apfel I Cranberry I Rosenkohl Gänseconfit I Früchtebrot			
Mediterraner Brotsalat * <small>vegan</small>			11,50
Tomaten I Oliven I rote Zwiebeln I Feigen			
Saisonaler Salat „crux“ * <small>vegan</small>	klein	groß	
Feldsalat I Kirschdressing I Croutons gepickeltes Gemüse I Walnuss	12,00	22,00	
* Toppings für Brotsalat und Salat „crux“ zur Wahl:			
... mit Pilzen <small>vegan</small>			7,00
... mit Ziegenfrischkäsetaler <small>vegetarisch</small>			7,50
... mit Eichelschwein-Schinken			8,50
... mit Kammuschel			11,00

HAUPTSPEISEN			
Wildragout			42,00
Serviettenknödel Spitzkohl I Cranberry			
Demeter Landgockel			35,50
Kaffee-Cashew I Gewürzjus I Linsen I Staudensellerie			
Skrei Asia Style			34,50
Nori-Blätter I Edamame I Kimchi I Jasminreis Erdnuss-Limetten-Sauce			
Handgemachte Grünkohl Ravioli <small>vegetarisch</small>			25,50
Onsen-Ei I Trüffel I Bergkäse			
Serviettenknödel <small>vegan</small>			21,00
vegane Jus Pastinakenpüree I Romanesco			
Buchweizenrisotto <small>vegan</small>			23,50
Kräuterseitlinge Orange I Rosmarinsauce			
DESSERT			
Winter Eskalation <small>vegetarisch</small>			12,50
Orange I Weihnachtscreme I Spekulatius			
Käseteller <small>vegetarisch</small>			9,50
Französischer Käse I Früchtebrot I Feigen Feigensenf			
Überraschung unserer Patisserie <small>vegetarisch</small>			6,00
Pralinen I Creme I etwas Knuspriges			

Steaks

Rumpsteak			
auch Striploin genannt ist der Steakklassiker			
Rosmarinkartoffeln I Vanillemöhren I Béarnaise			39,50
... mit Kammuscheln „Land & Meer“			11,00
Entrecôte			
Das charakteristische Fettague verleiht dem Fleisch einen intensiven Geschmack und macht es saftig			
Rosmarinkartoffeln I Vanillemöhren I Béarnaise			42,50
... mit Kammuscheln „Land & Meer“			11,00
Rinder Filet <small>nur solange der Vorrat reicht</small>			
Rosmarinkartoffeln I Vanillemöhren I Béarnaise			49,00
... mit Kammuscheln „Land & Meer“			11,00

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			