



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	Ziegenkäse, Zickleinfleisch,
Schöllkrippen	Ochsenfleisch
@Brunnenhof I Demeter Bio Geflügelhof	Landgockel, Landgockelkeule
Künzelsau-Mäusdorf	Gänse, Brust & Keule
@ForellenZucht I HochSpessart	regionale Fische, Seefisch
@Freiherr Max von Gemmingen	Rehrücken & Rehkeule aus
Gutshof Unterbessenbach	dem Spessart, Karpfen
@Goldbachtaler Hof I Demeter Betrieb	Gänse, Brust & Keule
Brilon	
@Kapraun-Bioland I Großostheim	Spargel
@der Süsse Löwer I Hösbach	Brot
@Weilerhof I Demeter Betrieb	Gemüse, Kräuter
Großostheim	

Speisekarte

VORSPEISEN

Geschmorter Spitzkohl	vegan	12,50
Apfel I Senf I Wildkräuter		5,50
mit Kammmuschel		
Variation von der Karotte	vegan	14,00
Grapefruit I Vanille I Urkarotte I Kerbel		
Kartoffelsüppchen	vegan möglich	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 *	vegan	11,50
Tomaten I Oliven I rote Zwiebeln I Feigen		
Saisonaler Salat „crux“ *	vegan	klein 12,00 groß 22,00
Feldsalat I Kirschdressing I Croutons		
gepickeltes Gemüse I Walnuss		

* Toppings für Brotsalat und Salat „crux“ zur Wahl:

... mit Pilzen	vegan	7,00
... mit Ziegenfrischkäsetaler	vegetarisch	7,50
... mit Eichelschwein-Schinken		8,50
... mit Kammmuschel		11,00

HAUPTSPEISEN

Wildragout	42,00
Serviettenknödel Spitzkohl 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	vegetarisch 25,50
Onsen-Ei I Trüffel I Bergkäse	
Serviettenknödel	vegan 21,00
vegane Jus Pastinakenpüree Romanesco	
Buchweizenrisotto	vegan 23,50
Kräuterseitlinge Orange I Rosmarinsauce	

DESSERT

Winter Eskalation	vegetarisch	12,50
Orange I Weihnachtscreme I Spekulatius		
Käseteller	vegetarisch	9,50
Französicher Käse I Früchtebrot I Feigen		
Feigensenf		
Überraschung unserer Patisserie	vegetarisch	6,00
Pralinen I Creme I etwas Knuspriges		

Steaks

Rumpsteak		5,00
auch Striploin genannt ist der Steakklassiker		
Rosmarinkartoffeln I Vanillemöhren I Béarnaise		39,50
... mit Kammmuscheln „Land & Meer“		11,00
Entrecôte		42,50
Das charakteristische Fettauge verleiht dem Fleisch einen intensiven Geschmack		
und macht es saftig		
Rosmarinkartoffeln I Vanillemöhren I Béarnaise		11,00
... mit Kammmuscheln „Land & Meer“		
Rinder Filet	nur solange der Vorrat reicht	
Rosmarinkartoffeln I Vanillemöhren I Béarnaise		49,00
... mit Kammmuscheln „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	NEU	9,00
Tanqueray Gin I Tonic I Limette		
Negrone	NEU	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	NEU	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	NEU	6,50
Grapefruit I Limette I Minze		
Hausgemachte Limonade		5,00
Zitrone I Orange I Minze		