



## 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
@Kapaun-Bioland I Großostheim	Spargel
@der Süsse Löwer I Hösbach	Brot
@Weilerhof I Demeter Betrieb Großostheim	Gemüse, Kräuter

## Speisekarte

### VORSPEISEN

Sashimi vom Heilbutt Schwarzwurzel I Haselnuss I Apfel	16,00				
Karamellisierte Ziegenkäse <small>vegan möglich</small> Blutorange I Dill I Rucola I Kohlrabi I Walnuss	12,50				
Pastinakencremesuppe <small>vegetarisch</small> Pumpnickel I Petersilie I Kapern	10,50				
Geschmorte Rotkohl <small>vegan</small> Miso I Koriander I Harissa I Erdnuss	14,00				
Mediterraner Brotsalat * <small>vegan</small> Tomaten I Oliven I rote Zwiebeln I Feigen	11,50				
Saisonaler Salat „crux“ * <small>vegan</small> Blattsalat I Kirschdressing I Croutons gepickeltes Gemüse I Walnuss	<table><tr><td>klein</td><td>groß</td></tr><tr><td>8,50</td><td>19,50</td></tr></table>	klein	groß	8,50	19,50
klein	groß				
8,50	19,50				

* Toppings für Brotsalat und Salat „crux“ zur Wahl:	
... mit Muscheln	9,50
... mit Ziegenkäse	7,00
... mit Pilzen <small>vegan</small>	6,50
... mit Rinderstreifen	14,00

### HAUPTSPEISEN

Schupfnudeln   Walnuss   Rosenkohl Petersilienkartoffelwurzel Creme   Jus	52,00
Zanderfilet Champagnerkraut   Kartoffelpüree   Weißweinsauce   Beete Chips	32,50
Geschmorte Rinderbäckchen Kartoffelstampf   wilder Brokkoli   Meerrettich   Spitzkohl   Jus	37,50
Handgemachte Mezzelune <small>vegetarisch</small> Pilze   Kapern   Zitrone   Petersilie   gebeiztes Eigelb ... mit Rinderstreifen	21,50 14,00
Schwarzwurzel-Risotto <small>vegetarisch</small> Trüffel   Parmesan   Kerbel   Orange ... mit Kammuschel	25,50 9,50
1/2 Fasan Handgemachte Schupfnudeln   Grünkohl   Cherry-Jus Sauce Verjus	52,50

### DESSERT

Baba au Rhum <small>vegetarisch</small> Pflaume I Rosinen I Mandel I Nougat I Chantilly	12,50
Französische Käseauswahl <small>vegetarisch</small> Früchtebrot	10,50

## Steaks

auch Striploin genannt ist der Steakklassiker	
Frittata al potato - frittierte Kartoffel   Grillgemüse	
Trüffel Jus oder Portwein Jus	
... mit gegrillter Leberscheibe	12,50
Entrecôte	42,50
Das charakteristische Fettagge verleiht dem Fleisch einen intensiven Geschmack und macht es saftig	
Frittata al potato - frittierte Kartoffel   Grillgemüse	
Trüffel Jus oder Portwein Jus	
... mit gegrillter Leberscheibe	12,50
Rinder Filet <small>nur solange der Vorrat reicht</small>	49,00
Frittata al potato - frittierte Kartoffel   Grillgemüse	
Trüffel Jus oder Portwein Jus	
... mit gegrillter Leberscheibe	12,50

## 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 <small>NEU</small> 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 <small>NEU</small> 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 <small>NEU</small> Grapefruit I Limette I Minze	6,50
Hausgemachte Limonade Zitrone I Orange I Minze	5,00