



Was unsere Küche ausmacht..

Wir sind bodenständig, saisonal, gemüsigt & 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

Sashimi vom Heilbutt	16,00
Schwarzwurzel Haselnuss Apfel	

Karamellisierter Ziegenkäse <small>vegan möglich</small>	12,50
Blutorange Dill Rucola Kohlrabi Walnuss	

Pastinakcremesuppe <small>vegetarisch</small>	10,50
Pumpernickel Petersilie Kapern	

Geschmorter Rotkohl <small>vegan</small>	14,00
Miso Koriander Harissa Erdnuss	

Mediterraner Brotsalat * <small>vegan</small>	11,50
Tomaten Oliven rote Zwiebeln Feigen	

Saisonaler Salat „crux“ * <small>vegan</small>	klein	groß
Blattsalat Kirschdressing Croutons	8,50	19,50
gepickeltes Gemüse Walnuss		

* 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	
Rosa Rehrücken	52,00
Schupfnudeln Walnuss Rosenkohl Petersilienkartoffelwurzel Creme Jus	

Zanderfilet	32,50
Champagnerkraut Kartoffelpüree Weißweinsauce Beete Chips	

Geschmorte Rinderbäckchen	37,50
Kartoffelstampf wilder Brokkoli Meerrettich Spitzkohl Jus	

Handgemachte Mezzelune <small>vegetarisch</small>	21,50
Pilze Kapern Zitrone Petersilie gebeiztes Eigelb	
... mit Rinderstreifen	14,00

Schwarzwurzel-Risotto <small>vegetarisch</small>	25,50
Trüffel Parmesan Kerbel Orange	
... mit Kammmuschel	9,50

1/2 Fasan	52,50
Handgemachte Schupfnudeln Grünkohl Cherry-Jus Sauce Verjus	

DESSERT

Baba au Rhum <small>vegetarisch</small>	12,50
Pflaume Rosinen Mandel Nougat Chantilly	

Französische Käseauswahl <small>vegetarisch</small>	10,50
Früchtebrot	

Steaks

Rumpsteak	39,50
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 Fettauge 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

Schwarzwurzel-Risotto <small>vegetarisch</small>	25,50
Trüffel Parmesan Kerbel Orange	

... mit Kammmuschel	9,50
---------------------	------

1/2 Fasan	52,50
Handgemachte Schupfnudeln Grünkohl Cherry-Jus Sauce Verjus	

Aperitif	

Träublein	6,00
Schloss Vaux Eltville	

johannisbeere malzig feinperlig	
-------------------------------------	--

Gin Tonic <small>NEU</small>	7,00
Gin Alkoholfrei 0,0 Tonic Limette	

Grapefruit Sip	7,00
Grapefruit Holunder Limette Soda Thymian	

Sparkling Virgin	6,50
Holunder Ginger Ale Limette Minze	

Maple Glow <small>NEU</small>	6,50
Grapefruit Limette Minze	

<