



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 BIO - NATURLAND Schöllkrippen	Ziegenkäse, Zickleinfleisch, Ochsenfleisch
@Brunnenhof Demeter Bio Geflügelhof Künzelsau-Mäusdorf	Landgockel, Landgockelkeule
@Damm Aquakultur Niedenstein	fangfrische Salzwassergarnelen aus Hessen, artgerechte Haltung, ohne Antibiotika
@ForellenZucht HochSpessart	regionale Fische, Seefisch
@Freiherr Max von Gemmingen	Wild
@Goldbachtaler Hof Demeter Betrieb Brlon	Gänse, Brust & Keule
@Kapraun-Bioland Großostheim	Spargel
@Weilerhof Demeter Betrieb Großostheim	Gemüse, Kräuter

Süßes zum Schluss:
@der Süsse Löwer | Hösbach Torten, Kuchen, Eis, crux Brot

Speisekarte

VORSPEISEN

Gegrillter Pfirsich <small>vegetarisch</small> Aprikosen-Chili-Chutney Basilikum-Oliven-Erde Burrata	14,50	
Gazpacho Gurke Tomate Paprika Croûtons <small>vegan möglich</small> ...mit Garnelen Topping	8,50 7,50	
Pfifferling Dumpling Schnittlauchcreme eingelegte Zwiebel Eichelschwein-Schinken	16,00	
Beef Tatar Kartoffelrösti Crème fraîche Saiblingskaviar	19,00	
Mediterraner Brotsalat <small>vegan</small> Tomaten Oliven rote Zwiebeln Feigen	11,50	
Saisonaler Salat „crux“ Blattsalate der Saison	klein 8,50	groß 16,50
Toppings zur Wahl ... mit Pfifferlingen <small>vegan</small> ... mit Ziegenfrischkäsetaler <small>vegetarisch</small> ... mit Garnelen ... mit Eichelschwein-Schinken	7,50 6,50 9,50 8,50	

Speisekarte

HAUPTSPEISEN

Geschmortes Zicklein vom Berghof Keule Süßkartoffelcrème Paprika-Bohnen-Ragout Thymianjus	36,00
Rehrücken Pfifferlinge Serviettenknödel junge Möhren Cherryjus	45,00
Tafelspitz Salzkartoffeln grüne Sauce Wurzelgemüse	29,00
Catch of the Day Pfifferlingsrisotto Kräutersauce Pilzstaub	Tagespreis
handgemachte Ravioli Tomate-Mozzarella Rucola & Basilikum Sauce <small>vegetarisch</small> ... mit Garnelen	21,50 9,50
Flammkuchen Tomatensauce Paprika Zucchini Rucola Pinienkerne <small>vegan</small> ... mit Burrata <small>vegetarisch</small> ... mit Eichelschwein Schinken	13,50 5,00 8,00

DESSERT

Pfirsich Carpaccio Wassermelonensalat Zitronen Sorbet weiße Schokolade Minze	12,00
Käseteller <small>vegetarisch</small> Trüffel Cheddar alter Gouda Ziegenfrischkäse Feigensenf Portweinpflaumen	9,50
Affogato Vanille Eis Espresso	6,50

Steaks

Rumpsteak auch Striploin genannt ist der Steakklassiker gegrilltes Gemüse Mojo Verde Pommes Frites ... mit Garnelen Surf & Turf	37,50 9,50
Entrecôte Das charakteristische Fettauge verleiht dem Fleisch einen intensiven Geschmack und macht es saftig gegrilltes Gemüse Mojo Verde Pommes Frites ... mit Garnelen Surf & Turf	39,50 9,50
Rinder Filet gegrilltes Gemüse Mojo Verde Pommes Frites ... mit Garnelen Surf & Turf	49,00 9,50
Kalbsrücken zur Wahl - Ideal zum Teilen 200g 400g 600g Salbei Gnocchi Pfifferlingsrahm	pro 100 g 15,50 9,50

Aperitif

Sekt Cuvée Isabel Demi Sec Bio Strauch Rheinhessen 24 Monate Flaschengärung Gewürztraminer Dosage litschi rose frisch	5,00
Portwein weiß Royal Porto white	4,00
Gin Tonic Tanqueray Gin Tonic Limette	9,00
Negroni <small>NEU</small> Tanqueray Gin Vermouth Campari	9,50
Campari Orange Soda Campari Orangensaft oder Soda Wasser	8,50

Alkoholfreie Drinks

Träublein Schloss Vaux Eltville johannisbeere malzig feinperlig	6,00
Gin Tonic <small>NEU</small> Gin Alkoholfrei 0,0 Tonic Limette	7,00
Grapefruit Sip Grapefruit Holunder Limette Soda Thymian	7,00
Sparkling Virgin Holunder Ginger Ale Limette Minze	6,50
Maple Glow <small>NEU</small> Grapefruit Limette Minze	6,50
Hausgemachte Limonade Zitrone Orange Minze	5,00