



## VORSPEISEN

TATAR VON KÄSTELS FREILANDRIND 17 €  
Pfifferlinge | Dijonsenf | Wachtelei

BADISCHE TAPAS (ab 2 Gästen) pro Person 14 €  
5 Köstlichkeiten aus unserer Heimatküche zum  
Schnabulieren als Vorspeise oder Fingerfood zum  
Aperitif

KRÄUTERSALAT V 6 €  
Himbeervinaigrette | gepickeltes Gemüse | Kracherle

CEVICHE VON DER KRAICHGAUFORELLE 14 €  
Gartengurke | Buttermilch | Schafsgabe

### ÜBERRASCHUNGSMENÜ

5-GÄNGE 87 €  
Genuss durch unsere kreative Regionalküche

WEINBEGLEITUNG ZUM 5-GÄNGE-MENÜ 41 €  
Der passende Wein zu jedem Gang (0,1l)

## SUPPE & ZWISCHENGÄNGE

GARTENKRÄUTERVELOUTÉ 10 €  
Gerolltes Wildmaultäschle | Kohlrabi | Tomatenkonfit

GERÄUCHERTE BUTTERMAKRELE 18€  
Ingwer | Karotte | Miso

V= vegetarisch

## VEGANES MENÜ

Eine Einzelbestellung der Gänge ist möglich

KAROTTEN-INGWER-SUPPE 10 €  
Albblinsenbällchen | Staudensellerie | Braeburn-Apfel

\*\*\*

RISOTTO VOM RÖHN-BIO-DINKEL 22 €  
Curry | Tomate | Okra

\*\*\*

KOKOS-SCHOKOLADEN-SCHNITTE 13 €  
Nuss | Maracuja | Banane

3-Gänge Menü 41 €

### CHRISTOPHE'S WEINTIPP

2020er „La Fleur Blanc“ 0,75 l | € 23,00  
Sauvignon Blanc, Muskateller & Gewürztraminer 1/8 l | € 4,70  
Weingut Emil Bauer, Landau-Nußdorf

2019er Anciens Temps 0,75 l | € 25,00  
Cabernet & Syrah 1/8 l | € 5,10  
IPG Pays DÓC

## FLAIR - MENÜ

GARTENKRÄUTERVELOUTÉ  
Gerolltes Wildmaultäschle | Kohlrabi | Tomatenkonfit

\*\*\*

MINGOLSHEIMER WEIDERINDERFILET  
AUF DEM GREEN EGG GEGRILLT  
Roscoff-Zwiebel | wilder Brokkoli | Mais

\*\*\*

ZWETSCHGENTARTE  
Dulcey-Schokolade | Salzkaramell | Vanille

3-Gänge Menü € 58

## HAUPTGERICHTE

SPINAT-RICOTTA-RAVIOLI V 22 €  
Kürbis | Shitake | Petersilie

MINGOLSHEIMER WEIDERINDERFILET 38 €  
AUF DEM GREEN EGG GEGRILLT  
Roscoff-Zwiebel | wilder Brokkoli | Mais

ADLERFISCH AUF DER HAUT GEBRATEN 29 €  
Sauce Choron | Bohnencassoulet | Lauch

SUPRÊME VOM MAISHÄHNCHEN 25 €  
Grillgemüse | Tagliatelle | Parmesan

WIENER SCHNITZEL VOM HOHENLOHER KALB 24 €  
Kartoffel-Gurkensalat | Radiesle | Preiselbeeren

## DESSERTS & KÄSE

ERCK-GEDECK 9 €  
Espresso & kleine Dessertvariation

ZWETSCHGENTARTE 14 €  
Dulcey-Schokolade | Salzkaramell | Vanille

VARIATION VON HAUSGEMACHTEN SORBETS 8 €

KÄSE VOM WAGEN € nach Auswahl  
Französischer Rohmilchkäse von Servais Gueth

Wir bitten Sie ab 8 Gästen ein einheitliches Menü /  
einheitliche Speisen auszuwählen.