

Liebe Gäste!

Wir begrüßen Euch ganz herzlich und freuen uns auch, Euch mit unserer Idee von Essen & Trinken zu überzeugen und mit Euch neue Freundinnen & Freunde zu gewinnen.

In der Küche machen wir das meiste selbst, manches zusammen mit guten Freunden und dabei immer alles ganz frisch. Die allermeisten Lebensmittel kommen aus der unmittelbaren Gegend, bzw. möglichst aus unserer Region. Uns geht es dabei nicht um vordergründige Political Correctness, sondern in erster Linie um den Spaß an der Arbeit und am verantwortungsvollen Umgang mit Tieren, Produkten und Lebensmitteln.

Wir wünschen Euch ganz viel Vergnügen und besonders viel Spaß. Im Namen des Teams freuen sich über Euren Besuch **Saskia & Isabell, Patrick & Dustin**

Trinkt!

*Americano – Campari, Rosé Vermouth, Sodawasser & Orange	8,90 €
*Passoa Sour – Passoa, Zitrone, Maracuja, Minze	8,50 €
*2021 Sekt «Blanc de Noir» Krack, Pfalz	0,1l 7,50 € Fl. 49,00 €
*Champagner De Sousa „Chemins des Terroirs“	0,1l 11,90 € Fl. 69,50 €

...& Alkoholfreies

*Manufaktur Jörg Geiger - Prisecco „weissduftig“	6,20 €
*Johannisbeer-Gin-Tonic – mit Tanqueray Gin 0,0%	7,50 €
*Wild Berry Floreale – Martini Floreale, Wild Berry, Minze	7,50 €
*Negroni – VeneZero, Martini Vibrante, 0,0% Gin	8,50 €

Aktionswein

*2024 Alois Lageder „Misto Mare“ Südtirol	0,15l 7,00 € Fl. 33,00 €
---	----------------------------

Satte 14 Rebsorten finden sich in dieser Cuvée wieder und zeigen damit die Vielfalt Südtirols. Im Glas vereint dieser Weißwein die Aromen von reifen Zitrusfrüchten, grünen Äpfeln und zarten floralen Noten. Die mineralische Frische und die ausgewogene Säure machen ihn zu einem perfekten Begleiter zu leichten Fischgerichten, vegetarischer Küche oder Salaten.

**Zehn sind geladen, zwanzig gekommen,
gieß Wasser zur Suppe, heiß alle
willkommen.**

Die Küche empfiehlt:

zuerst

*Spargelcremesüppchen mit Bärlauch & Nordseekrabben 9,80 €

*Knuspriger Spargel an Kerbel-Vinaigrette
mit Kohlrabi & Radieschen (vegan) 14,80 €

danach

*Konfierte Lammkeule mit Schmorsoße,
Kartoffel-Spinat-Stampf & Ofen-Karotten 25,80 €

*Portion Spargel vom Spargelhof Beckmann (250g geschält)
mit neuen Kartoffeln & Sauce Hollandaise (auch vegan möglich) 23,80 €

Auf Wunsch serviert mit:

*Roastbeef + 12,00 €

*Filet vom Island Rotbarsch + 12,50 €

*Panierte Schweinefilet-Schnitzel + 14,50 €

*Rosmarin-Kochschinken aus dem Schwarzwald + 9,50 €

Weinempfehlung zum Spargel

2022 Silvaner

0,15l. 6,50 € | Fl. 29,50 €

VDP.Gutswein, Wagner-Stempel // Rheinhessen

Klare, hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen, filigraner Duft von gelben Äpfeln, Honigmelone und Quitte Trocken-, frische Säure, feiner mineralischer Körper, mittleres Volumen und hohe Balance. Ausbau: Edeltank, traditionelles Stückfass aus deutscher Eiche, selektive Lese von Hand. Aus verschiedenen Lagen der Siefersheimer Weinberge, größtenteils sandiger bis steiniger Lehm mit Porphyrvwitterungsgestein im Untergrund.

Vorspeisen & kleine Gerichte

*Salat der Saison „Zum Grünen Gaul“
mit Möhre, Rotkraut, Sellerie, Bete, Bohnen,
Ur-Getreide & Backensholzer Deichkäse -wahlweise mit
Joghurt-Salatsoße oder Essig & Öl,
klein 12,80 € // groß 20,80 €
> gerne auf Wunsch mit:
*gekräuterten Maishähnchen-Filetstreifen +6,80 €
*Planted.Chicken +6,80 €

*Gemüse Tatar mit Bio Eigelb,
dazu geröstetes Brot & eingelegtes Gemüse
(vegetarisch, auch vegan möglich)...12,80 € // groß 20,80 €
> gerne auf Wunsch mit Bratkartoffeln +4,50 €

*Rindertatar „klassisch“
angemacht mit Bio Eigelb, Kräutern,
dazu geröstetes Brot & eingelegtes Gemüse...16,50 € // groß 22,80 €
> gerne auf Wunsch mit Bratkartoffeln +4,50 €

*Gebackene Kartoffelplätzchen
mit Wildkräutersalat & Meerrettichcreme mit wahlweise:
*hausgebeiztem Lachs
oder
*rosa gebratenem Roastbeef vom Simmentaler Rind
als Vorspeise 15,80 € // als Hauptgang 22,80 €

*Hausgemachte geschmelzte Schwäbische ‚Herrgottsbescheißerle‘
mit Kartoffelsalat & Schmorzwiebeln
gefüllt mit Kalbfleisch
oder vegetarisch gefüllt mit Pilzen
als Vorspeise 15,00 € // groß mit gemischtem Salat 22,80 €

Hauptspeisen

*Serviettenknödel mit Spinat und Käse mit Bergkäsesauce, geröstete Kerne & kleiner gemischter Salat -vegetarisch- 19,90 €

*Veganer Kebab mit Sonnenweizen, pikantem Tomaten-Ragout, geröstetem Brot & Kräuter-Joghurt 21,80 €

*Filet vom Island Kabeljau mit Riesling-Senfsauce, Kartoffelstampf & Gurkensalat 22,80 €

*Grüner Gaul „Maultaschen-Burger“ im Laugen Brioche-Brötchen mit Bergkäse, Schmorzwiebeln, Kraut & Gurkensalat (vegi möglich) 19,80 €

*Maishähnchen Suprême mit gegrilltem Römersalat, Deichkäse, Sardinen, knusprigen Kapern & Sauerteigcrouto 23,80 €

*Klassisch paniertes Kotelett vom Duroc-Schwein mit Bratkartoffeln, Krautsalat & Honig-Senf Jus 24,80 €

*Deftige Ochsenfetzen vom Simmentaler Rind in Schmorsoße mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln & Salat 28,80 €

Nachspeisen

*Veganer Blondie mit Cashew, Macadamia, Rhabarber & Vanilleis 9,80 €

*Vanillecreme mit Beerenkompott & Luftschokolade 9,80 €

Unsere Empfehlung dazu: weißer Portwein!
2012 white Colheita, Niepoort 5cl 6,50 €

*Käseauswahl 15,90 €