

Vorspeisen

Handgemachtes Kartoffelbrot mit Butter des Tages	5,5
Alblinsenfalafel* Muhammarar, Creme Fraîche	12
Burrata Spitzpaprika, frittierte Kapern, Grapefruit, Kapern-Minzvinaigrette	14

Hauptgänge

Herrgottsbscheißerle mit Bioland Fleischfüllung Geschmälzte Zwiebeln und schwäbischer Salat	23
Knödel Trio Nussbutter, piemonteser Haselnuss, Salátle	25
Kässpätzle dreierlei Käse, geschmälzten Zwiebeln und Salátle	23
Canneloni* Grüner und weißer Spargel, Salzzitrone, Bärlauchschaum, piemonteser Haselnuss	25
Zwiebelrostbraten von der Husumer Färsé Lembergersoß, Butterspätzle oder Kässpätzle (+3,50)	34
Pulpo Zitronenrisotto, Mangold, Safranschaum	33

Desserts

Crème Brûlée mit Sumatra Vanille	9
Kindle Country Schokoladen-Hafermilcheis, Milchcreme, gepuffte Dinkelfleks	13

Mit wem wir zusammenarbeiten:

Schultenhof Dortmund (Schwein, Gemüse), Bernhard & Söhne (Eier), Lauteracher Albfeldfrüchte (Hülsenfrüchte), Microgreens Dortmund, Edles Fleisch (Rind, Geflügel, Wild), Bioland Erzeugergemeinschaft Hohenlohe (Getreide), Hartkämper, Bielefeld (Käse), Hof Menken, Castrop-Rauxel (Spargel, Rhabarber, Erdbeeren), Cascina di Barroero, Piemont (Haselnüsse), Neues Schwarz, Dortmund (Kaffee)

Menü Mai

Amuse
Räucherfischcreme

Spargel-Rhabarber-Terrine*
Weißer Spargel, Rhabarber, Kohlrabi, Pistazie

Kobia
Frühsommercassoulet, Spargelvelouté

Maishähnchen-Duett (Brust + Raviolo)
Spargel, Mais, Morcheln & Sherrysauce

Pflanzliche Option: Canneloni mit Spargel

Tartelette
Crème Pâtissier, Erdbeermousse & Limetten-Basilikumsorbet

Menü Mittag

Crudo vom Bachsaibling
Blutorange, Salzzitronencreme, Dill

Fave
Spargel, Wildkräuter, Knubber

Wiener Schnitzel
Kartoffelsalat, Preiselbeeren

Spargel
Nussbutter, Hollandaiseschaum, neue Kartoffeln

Rhabarber-Bisquitrolle mit Pistazienkrokant

Nachbarschaftsfest 3. Mai

LKW Leberkäsburger
Laugenweckle, Leberkäs, süßer Senf, Krautsalat

Maultaschenburger oder -Bowl*

Gang	Weinbegleitung simple	Weinbegleitung fancy (Coravin)	Alkoholfreie Begleitung
Terrine vom gegrillten Spargel Rhabarber, Kohlrabi, Fichte & Pistazie	Stefan Krämer – Silvaner (Franken) Frische, Kräuter > ergänzung Frühlingsaromen	Sancerre - Sauvignon Blanc – Loire Mineralität, zarte Kräuteraromatik > Match zu Spargel & Kohlrabi	Rhabarber- Ingwer-Limo
Hamachi (Gelbschwanzmakrele) Frühsommercassoulet, Spargelvelouté	Hajzan Neumann – Grüner Veltliner (Wien) Würze & Saftigkeit, die Hamachi lebendig & frisch hält	Chenin Blanc – Loire (Huet z.B.) Cremige Textur, die Fisch und Gemüse schön verbindet	
Maishähnchen-duett Brust und Raviolo Mais, Morcheln, grüner Spargel & Sherrysauce	Spätburgunder?	Wittmann - Weißburgunder Reserve (Rheinhessen) Schmelz & Holzwürze = elegante Verbindung zu Sherrysauce und Mais	Tement - Verjus Rosso
Erdbeertartelette creme Patisier, limetten- Basilikum Sorbet & Portwein	Vietti - Moscato D'Asti Leicht, frisch	Niepoort - Tawny Port 10 Years Feine Nuss- & Trockenobstaromatik > Verbindung Portwein & marin. Erdbeeren	Erba
	Weinempfehlung	Alternative Weinempfehlung	
Alblinsenfalafel	Muskattrollinger Rosé	Orangewine	Tement - Verjus
Burrata	Ziereisen - Weissburgunder		
Pulpo	Hajzan Neumann – Grüner Veltliner	Frappato, Blaufränkisch	
Canneloni	Ohrenschwein		
Kinder Country			