

restaurant

unser konzept: sharing is caring

wir empfehlen mindestens 3 bis 4 gerichte
pro person.

jedes unserer gerichte könnt ihr sowohl als
vorspeise, zwischengang oder hauptgang
wählen und ein menü ganz nach euren
individuellen wünschen zusammenstellen

ihr möchtet euch durch die gesamte karte
probieren? ab 2 personen könnt ihr unser
sharing menu bestellen und die volle
dröhnung genießen

bitte weist uns aktiv darauf hin, falls ihr allergien habt,
um euren besuch unbeschwert genießen zu können

restaurant

| | |
|--|----|
| brot & butter | 5 |
| blüms sauerteigbrot ° butter boyz butter | |
| kalettes | 14 |
| frittiert ° sesam ° gochujang | |
| kürbis | 18 |
| geröstet ° cremig ° kürbiskerne | |
| rote beete | 17 |
| geräuchert ° glasiert ° belper knolle | |
| topinambur | 16 |
| geschmort ° cremig ° entsaftet | |
| kartoffel | 16 |
| mille feuille ° konfierter knoblauch ° schinken | |
| makrele | 22 |
| gegrillt ° blanquette ° mandarine | |
| hirsch | 24 |
| geschmort ° schinken ° jus | |
| quitte. | 16 |
| kompott ° sorbet ° haselnuss | |
| karamell | 16 |
| panacotta ° weiße schoki | |
| käseauswahl | 16 |
| affineur hanns stähle ° fruchtsenf ° blüms sauerteig | |
| take it all (ab 2 personen) | |
| 75 pro person ohne käse | |
| 82 pro person inkl. käse | |

restaurant

aus bei unseren getränken legen wir wert
auf regionale produzenten

softdrinks von laute limo aus worms, aperitif
aus dem "hause kalenthaler" sowie weine
der weingüter

felix mayer, asselheim
mathias gaul, asselheim
battenfeld-spanier, hohen-sülzen
kühling gillot, bodenheim
neiss, kindenheim
karl may, osthofen
keller, flörsheim-dalsheim
ökonomierat rebholz, siebeldingen
wagner-stempel, siefersheim
thörle, saulheim
fürst, bürgstadt (franken)