

restaurant

das konzept: social dining

wir kochen am liebsten für den tisch, nicht für den einzelnen – zum teilen, reden & genießen

unsere empfehlung: ab 2 personen könnt ihr unser sharing menu bestellen und die volle dröhnung genießen

ansonsten empfehlen wir mind. 3 gerichte pro person.

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

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

restaurant

bröt blüms sauerteigbröt	6
kalettes frittiert ° sesam ° gochujang	15
kohl confiert ° gegrillt	18
rote beete geräuchert ° glasiert ° belper knolle	18
topinambur geschmort ° cremig ° entsaftet	18
semmelknödel gebraten ° feldsalat	16
heilbutt gedämpft ° fischsud ° lardo	26
ente gebraten ° gezupft ° jus	26
quitte. kompott ° sorbet ° haselnuss	18
karamell panacotta ° weiße schoki	18
käseauswahl affineur hanns stähle ° fruchtsenf ° blüms sauerteig	18

take it all (ab 2 personen)

85 pro person ohne käse

92 pro person inkl. käse

restaurant

auch bei unseren getränken legen wir wert
auf regionale produzenten

softdrinks von laute limo aus worms, aperitif
aus dem "hause kaltenthaler" 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)