

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 vorsepeise, 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

brot	6
blüms sauerteigbrot	
langos	15
frittiert ° schmand ° alpkäse	
kohl	17
confiert ° gegrillt	
rote beete	18
geräuchert ° glasiert ° belper knolle	
schwarzwurzel	19
gegrillt ° eingelegt ° gebrannte sahne	
polenta	16
cremig ° trüffel	
adlerfisch	26
gedämpft ° tom yam	
iberico schwein	26
geschmort ° knusprig ° jus	
blutorange.	18
sorbet ° getrocknet ° rosmarinöl	
schokolade	18
original Bean ° soufflé ° eis	
käseauswahl	18
affineur hanns stähle ° fruchtsenf ° blüms sauerteig	

take it all (ab 2 personen)

85 pro person ohne käse

92 pro person inkl. käse

weinbegleitung

50 pro person

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)