

# 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

brot	6
blüms sauerteigbrot	
bao bun	13
austernpilz ° fermentierter knoblauch	
radieschen	16
roh ° eingelegt ° 7 kräuter	
erbse	18
gegrillt ° cremig ° vinaigrette	
spargel	22
gegrillt ° mariniert ° eis	
petersilienwurzel	18
eingelegt ° knusprig ° gegrillt	
zander	26
matsukasa-yaki ° rhabarber	
maibock – gutshof polting	30
gebraten ° tatar ° sauce au poivre	
erdbeere	18
mousse ° sorbet ° frisch	
erdnuss	18
schnitte ° salzkaramell ° eis	
käseauswahl	18
affineur hanns stähle ° fruchtsenf ° blüms sauerteig	
take it all (ab 2 personen)	weinbegleitung
85 pro person ohne käse	50 pro person
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)