

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	
gurke	16
roh ° eingelegt ° kefir	
erbse	18
gegrillt ° cremig ° vinaigrette	
zucchiniblüte	22
ragout ° glasiert ° beurre blanc	
paprika	18
sauce romanesco ° fritters ° geflämmt	
goldforelle	26
geflämmt ° zitrus-vinaigrette	
wagyu tafelspitz – tauberthal wagyu	30
gegrillt ° salsa roja	
himbeere	18
pâte à choux ° shiso ° eis	
kakao	18
cru de cacao ° mousse ° saft	
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

auf unserer weinkarte sind folgende weingüter
vertreten:

pfalz

felix mayer, asselheim
mathias gaul, asselheim
neiss, kindenheim
ökonomierat rebholz, siebeldingen
philipp kuhn, laumersheim
frank john, königsbach
weingut gabel; herxheim am berg
georg lingenfeld; großkarlbach

rheinhessen

battenfeld-spanier, hohen-sülzen
kühling gillot, bodenheim
karl may, osthofen
keller, flörsheim-dalsheim
wongamat, flörsheim-dalsheim
wagner-stempel, siefersheim
thörle, saulheim
moritz kissinger, uelversheim

baden

tessa maria sprenger, rauenberg

mosel

melsheimer, reil

franken

fürst, bürgstadt