

Wählen Sie Ihr Menü

(Preis pro Person)

Vorspeise - Vorspeise - Vorspeise	€ 59
Vorspeise - Hauptgang - Dessert	€ 62
Vorspeise - Vorspeise - Hauptgang	€ 69

VORSPEISE

Vorspeisenvariation für 2 zum Teilen € 42
auf der Fassdaube serviert

Gebackener **Limburger** in der Haselnusskruste € 19
mit Rote Bete Carpaccio und Apfel- Meerrettich Salat

Gekrustete **Ferkelschulter** mit gepoppter Schwarte € 21
und Tomaten - Bohnensalat mit Meerrettichvinaigrette

Gebratene **Entenleber** mit marinierten Zwetschgen, € 20
Kürbis und Salbei

Lachsforelle aus dem Heißbrauch mit Rote Bete Tatar, € 21
Sojamajo und gepoppte Schwarte

Gebratene **Blutwurst** mit Walnusskrokant vom Ritzmannhof € 19
mit frischem Meerrettich, Linsen und Gewürzapfelchutney

HAUPTGERICHT

Gegrillter **Butternutkürbis** mit Steinpilztapenade, € 30
weißem Bohnenpüree und Salbei

Hirschmedaillon mit Briochekruste, Rotkraut € 38
und Pfifferlingskrapfen

Adlerfischfilet mit Macadamianüssen und Harissa, € 36
Spinat und Kürbispüree mit Aprikose

Coq au Riesling mit Steinpilzen, glasierten Träubchen, € 35
Röstspeck und breite Nudeln

DESSERT

Kürbiskernparfait mit Zwetschgen und Hafercrumble € 14

Kleine **Süßkram** Variation € 14

Hausgemachtes **Sorbet** mit Schuss € 13

Käsevariation € 15

Wir akzeptieren nur EC Karten und keine Kreditkarten!

Liebe Gäste,

um unserer Kennzeichnungspflicht zu genügen:

Jeder weiß, dass Cola Koffein enthält. Wir teilen es dennoch mit. Campari enthält Farbstoff, Bitter Lemon Chinin und Wein Alkohol. Wenn Sie schwanger sind, gehen Sie vorsichtig damit um! Wein macht aber nicht schwanger. Unsere Speisen müssen wir nicht weiter kennzeichnen, denn Sie enthalten keine Konservierungsstoffe, Farbstoffe oder gar Geschmacksverstärker. Wenn Sie gegen IRGENDWAS allergisch sind, teilen Sie uns das bitte mit.

In unserer Küche werden zu jeder Tages- und Nachtzeit folgende Lebensmittel verarbeitet:

Stangensellerie, Knollensellerie, Bleichsellerie, Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfisch, Pulpo, Kalamares, Schalenfrüchte und Nüsse wie Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Pistazie, Macadamia, Queenslandnuss, Sesam und Sesamerzeugnisse wie Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen, Tahina, Schwefeldioxide und Sulfite, das bedeutet, die gesamte E-Reihe von 220 - 228, wie sie in Trockenobst, Tomatenmark und Wein enthalten sind, Nitritpökelsalz, Rauch, Sojabohnen und deren Erzeugnisse, Eier und deren Erzeugnisse, alle Arten von Senf wie Senfsprossen, Senfkörner, Senfmehl, Milch, alle Arten von Milchprodukte wie Butter, Buttermilch, Rahm in allen Fettstufen, saure Sahne in allen Fettstufen, Lactose, Käse und Carragen, Glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und deren Hybridstämme, Krebstiere und deren Erzeugnisse wie Shrimps, Garnelen, Hummer, Kaisergranat, Krabben und Langostinos, Lupinen, Erdnüsse und deren Erzeugnisse sowie alle Arten von Fischen und Fischprodukte wie Kaviar, Fischsauce und Anchovis.

Alle Gerichte enthalten alle diese Lebensmittel oder Spuren davon, da Kreuzkontaminationen bedingt durch unsere Küchengröße nicht gänzlich ausgeschlossen werden können.

Sollten Sie gegen einen dieser Lebensmittel allergisch reagieren, sprechen Sie uns am besten gleich bei Tischreservierung an, damit wir eine Alternative für Sie bereithalten können.

P.S. Falls Sie es noch nicht wussten, unser hausgebackenes Brot enthält neben Wasser, Hefe, Salz und Natursauerteig noch glutenhaltiges Getreidemehl, vor allem Weizen, Dinkel und Roggen. Während Bäckerkollegen und die Brotindustrie bis zu 200 verschiedene Zusatzstoffe, darunter auch verschiedene Enzyme in die Teige einarbeiten dürfen (ohne diese zu deklarieren!), beschränken wir uns auf reine Naturprodukte.

Wir akzeptieren nur EC Karten und keine Kreditkarten!