



## Weine

### 2022 Sauvignon blanc

Weingut Rings • Freinsheim • Pfalz  
0,1 l • 7 Euro

### 2021 Grauburgunder Raedling

Weinhof Scheu • Raedling • Pfalz  
0,1 l • 8 Euro

### 81|15

Weingut Neder • Ramsthal • Franken  
0,1 l • 10 Euro

### 2021 Chenin blanc

Weingut Peth- Wetz • Bermersheim • Rheinhessen  
0,1 l • 7 Euro

### 2016 Merlot

Richard Östreicher • Sommerach • Franken  
0,1 l • 13 Euro

### 2018 Zeltinger Sonnenuhr Riesling Spätlese Goldkapsel

Weingut Markus Molitor • Bernkastel- Kues • Mosel  
5 cl • 9 Euro

### 2020 Rieslaner Auslese alte Reben

Weingut Oli Six • Wirmsthal • Franken  
5 cl • 9 Euro

Weinbegleitung komplett 59 Euro

Weinbegleitung 6 Gang 50 Euro

Weinbegleitung 5 Gang 40 Euro

Weinbegleitung 4 Gang 32 Euro

## Menü

1.

### Lachsforelle von Christoph Hein

Kohlrabi • Kartoffel • Petersilie • Meerrettich

2.

### Eigelb Ravioli

Umami- Pilzbouillon • Schnittlauch

3.

### Short Rib vom Metzger Arnold

Röstzwiebel • Paprika • Liebstöckel • Rettich

4.

### Hassenbacher Bachsaibling

Sellerie • Bergamotte • Dill • Kaviar

5.

### Rhön Lamm

Tandoori • Bärlauch • Aubergine • Linsen Falafel

6.

### Tonkabohnencreme

Apfel • Malz • Miso- Karamell • Trüffelreis

7.

### Topfen

Rhabarber • Sauerampfer • Himbeergel

Menü komplett 119 Euro

Menü 6 Gang 112 Euro  
(ohne Tonkabohne)

Menü 5 Gang 103 Euro  
(ohne Short Rib, Tonkabohne)

Menü 4 Gang 89 Euro  
(ohne Ravioli, Short Rib, Tonkabohne)