



Weine

2019 Riesling Spätlese Oberemmler Altenberg
Saarweingut Weber Brüder | Wiltingen | Saar
0,1 l | 9 Euro

2017 Silvaner Eigenart
Weingut Max Müller 1 | Volkach | Franken
0,1 l | 10 Euro

2019 Astheimer Chardonnay
Weingut Rudolf Fürst | Bürgstadt | Franken
0,1 l | 10 Euro

2018 Drei Zeilen Blanc
Weinmanufaktur 3 Zeilen | Rödelsee | Franken
0,1 l | 10 Euro

2015 Pinot Noir Rüdesheim
Weingut Chat Sauvage | Geisenheim | Rheingau
0,1 l | 13 Euro

Neder's Secco weiß & Apfelsirup
Weingut Neder | Ramsthal | Franken
0,1 l | 6 Euro

2015 Silvaner Beerenauslese Sonnenberg
Weingut Zenthof Luckert | Sulzfeld | Franken
5 cl | 11 Euro

Weinbegleitung komplett 65 Euro

Weinbegleitung 6 Gang 59 Euro

Weinbegleitung 5 Gang 49 Euro

Weinbegleitung 4 Gang 39 Euro

Menü

1.

Faux Gras „vegetarische Gänseleber“
Preiselbeere | Kaffee | Haselnuss | Brioche

2.

Tatar Roulade vom Rhöner Rind
Bohne | Sauerrahm | Rhön Kaviar

3.

Kürbis Fagottini
Eigelb | Kernöl | Belper Knolle

4.

Sanft gegarte Lachsforelle von der Fischzucht Hein
Rauchfischbouillon | Kartoffelschaum | Gurke |
Schnittlauch | Meerrettich

Upgrade: + 5g Rhön Kaviar 12 €

5.

Auf Holzkohle gegrilltes Rhöner Bio Schwein
Röstzwiebel | Buchenpilze | Romana |
Sellerie | Pflaume

6.

Elstar Apfel
Bourbon Vanilleeis | Strudel

7.

Weißer Schokolade
Hagebutte | Mohn | Milch

Menü komplett 105 Euro

Menü 6 Gang (ohne Apfel) 98 Euro

Menü 5 Gang (ohne Kürbis Fagottini, Apfel) 89 Euro

**Menü 4 Gang (ohne Tatar Roulade,
Kürbis Fagottini, Apfel) 75 Euro**