



## Weinbegleitung

### **2022 Riesling GB Charm**

Weingut Georg Breuer •  
Rüdesheim am Rhein • Rheingau  
0,1 l • 6 Euro

### **2023 Silvaner Marien- Berg**

Weingut Max Müller I •  
Volkach • Franken  
0,1 l • 9 Euro

### **2021 Chardonnay unfiltered**

Weingut Eckehart Gröhl •  
Weinolsheim • Rheinhessen  
0,1 l • 8 Euro

### **2021 Silvaner Der Schäfer**

Weingut Rudolf May •  
Retzstadt • Franken  
0,1 l • 13 Euro

### **2021 Merlot Reserve**

Weingut Aldinger •  
Fellbach • Württemberg  
0,1 l • 16 Euro

### **2020 Lump Riesling Auslese**

Weingut Horst Sauer •  
Escherndorf • Franken  
5 cl • 10 Euro

**5 Weine 45 Euro**  
(ohne 2021 Silvaner Der Schäfer)

**6 Weine 58 Euro**

## Menü

Tarte, Faux Gras, Rote Bete & Haselnuss  
Brioche, Champignon & Belper Knolle  
Tatar vom Rhöner Rind, Forellenrogen & Sauerrahm  
Hausgebackenes Brot, aufgeschlagene Salzbutter & Aufstrich

1.

### **Bachsaibling von der Fischzucht Hein**

Gurkenvinaigrette, Apfel, Dill & Meerrettich

2.

### **Lindacher Spargel**

Miso- Hollandaise, Bärlauch, Radieschen & Eigelb

3.

### **Catch of the day**

Tomaten Beurre blanc, Kohlrabi, Tortellini & Rhön Kaviar

4.

### **Duroc Schweinebauch vom Bauer Zentgraf**

Umamibouillon, Kartoffel, XO & Spitzkohl

5.

### **Rhön Lamm**

Vadouvan, Schmorgemüse, Perlzwiebel und Tabouleh

6.

### **Frischkäse**

Rhabarber, Himbeere & Sauerampfer

Naschereien zum Abschluss

**Menü 5 Gang 119 Euro**  
(ohne Duroc Schweinebauch)

**Menü 6 Gang 135 Euro**