



## Weine

### **2022 Sauvignon blanc**

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

### **2018 Wirmsthaler Scheinberg Silvaner**

Weingut Oli Six • Wirmsthal • Franken  
0,1 l • 7 Euro

### **2021 Chenin blanc**

Weingut Oliver Zeter • Haardt • Pfalz  
0,1 l • 10 Euro

### **2020 Assemblage Reserve**

Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc  
Weingut Peth-Wetz • Bermersheim • Rheinhessen  
0,1 l • 13 Euro

### **2018 Zeltinger Sonnenuhr Riesling Spätlese Goldkapsel**

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

**Weinbegleitung 5 Gang 42 Euro**

## Menü

Fingerfood  
Brotzeit

1.

### **Kalt geräucherte Hassenbacher Lachsforelle**

Buttermilch • Mairübchen • Frühlingskräuter

2.

### **In Tempura gebackener Lindacher Spargel**

Bärlauch • Radieschen • gehobeltes Eigelb

3.

### **Confierter Bachsaibling von Christoph Hein**

Kohlrabi • Kartoffel • Dill • Meerrettich

4.

### **Auf Holzkohle gegrilltes Rhön Wagyu**

karamellierte Zwiebel • Hollandaise • grüner Spargel

5.

### **Fränkische Erdbeere**

Käsekuchencreme • Sauerampfer • Malz

**Menü 5 Gang 103 Euro**

**Unsere Signature Gerichte als Upgrade:**

### **Unsere Faux Gras**

Rhabarber • Haselnuss • French Toast  
18 Euro

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

Räucheraal • Vadouvan • Liebstöckel • Rettich  
19 Euro