

Wir kochen zu 100% pflanzlich.

(Fast) alle Gerichte bereiten wir euch auch glutenfrei zu.
Gebt uns bitte bei der Bestellung über Unverträglichkeiten Bescheid,
damit wir eure Wünsche berücksichtigen können.

AKTUELLE WEINEMPFEHLUNGEN

2023er *naked white* – Heinrich, Burgendland

0,1l 4.5 0,2l 7.9 0,75l 30

Der naked white ist eine Cuvée aus 48% Weissburgunder, 40% Chardonnay, 7% Grüner Veltliner und 5% Welschriesling. Die Trauben stammen von beiden Seiten des Neusiedler Sees. Die Trauben wurden Anfang September von Hand gelesen, teils direkt und teils nach einigen Stunden Standzeit gepresst. Der Wein wurde auf der Vollhefe im großen Holzfass ausgebaut und unfiltriert und ohne Zusatz von Schwefel abgefüllt. Am Gaumen wirkt der naked white trocken, griffig und salzig. Aromen von reifer Zitrone, Almwiesenheu und einem Hauch von Birne mischt.

Unsere kleine Flasche!

2024er Chardonnay & Weissburgunder, Knipser

0,375l 19

Intensiver Duft nach reifen Früchten mit Anklängen von frischem Wiesenheu. Am Gaumen klar mit feinen Burgunderaromen von Birnen, Honig und Melone. Die beiden Rebsorten für diese Cuvée stehen bereits zusammen im Weinberg, ähnlich dem traditionellen "gemischten Satz", und die von Hand gelesenen Trauben vergären gemeinsam temperaturkontrolliert im Edelstahltank. Das Weingut Knipser ist seit 1850 ein Familienbetrieb und liegt in der nördlichen Pfalz zwischen Grünstadt und Bad Dürkheim.

VIER-GANG-ÜBERRASCHUNGSMENÜ

inkl. Appetizer, 55 p.P.

Wir bereiten euch das Menü tischweise zu.

SNACKS VORWEG

eingemachte Oliven <i>marinated olives</i>	6.5
ingelegtes Pickles <i>pickles</i>	4.5
aufgeschlagene Currybutter mit Sauerteigbrot <i>curry butter with bread</i>	5.9

VORSPEISE

Chicorée & Birne

Orangen-Vinaigrette und Gewürz-Cashews

14.5

Chicory & pear, orange vinaigrette and spiced cashews

Rote Bete Carpaccio

Holunderbeerenmarinade, Meerrettich-Crème, Kürbiskerne & Dill

15.9

Beetroot carpaccio, elderberry marinade, horseradish crème, pumpkin seeds and dill

Frittierte Artischocken

mit Sesam-Mayonnaise & Fleur de Sel

15.5

Fried artichokes with sesame aioli & fleur de sel

Blumenkohl-Macadamia-Crèmesuppe

mit Schmelzzwiebeln, geröstetem Blumenkohl & Tofuschinken

12.5

Cauliflower and macadamia cream soup, caramelized onions, roasted cauliflower & tofu ham

ZWISCHENGANG

Geschmorter Rettich und Spitzkohl-Kimchi

mit Pilzbrühe & Junglauch

10.9

Braised daikon and pointed cabbage kimchi, mushroom broth and young leeks

Einen Brotkorb berechnen wir mit 3 Euro. We charge 3€ for a bread basket.

HAUPTGANG

Buttercup Kürbis

mit Kartoffelrisotto, Miso-Butter & frittierten Salbei 21.5

Buttercup squash with potato risotto, miso butter and fried sage

Frische Pasta

mit getrockneten Tomaten, Tofu-Pancetta, Kapern & Schmelzzwiebeln 17.9

Fresh pasta with dried tomatoes, tofu-pancetta, capers and melted onions

Frittierte Kartoffelkroketten

mit Röstzwiebeln, Tomatensugo und Schnittlauch-Mayonnaise 24.9

Deep fried potato croquettes with crispy fried onions, tomato sauce and chive mayonnaise

Gebratener Lionsmane Pilz

Eltviller Edelpilze

mit Trüffeljus, Spitzkohl und cremiger Polenta 27.5

Pan-fried Lion's mane mushroom with truffle jus, pointed cabbage and creamy polenta

DESSERT

Mille Feuille vom Bienenstich

mit Vanillecrème, karamellisierte Mandelblätter, Zwetschgen 13.5

"Bee Sting" mille-feuille with vanilla cream, caramelized almond flakes, plums

Eingekochte Marienborner Sauerkirschen

mit Schokoladecrèmeis und Wacholdersahne 11.9

Preserved sour cherries with chocolate ice cream and juniper cream

Affogato

Espresso, Vanilleeis, Krokant 7.9

vanilla ice cream, brittle, caramel, espresso

Café Gourmand zwei hausgemachte Pralinen & Espresso 6.5

two homemade truffles with espresso

Jausen – Snack zum Abschluss

Brie & Trüffelparmesan, Schinken, Feigensenf & Sauerteigbrot *klein 11 / für zwei 16*

Brie & truffle parmesan, ham, fig mustard & sourdough bread