

Wir kochen zu 100% pflanzlich.

Lust euch überraschen zu lassen?  
**4-Gang Überraschungsmenü 49€ p.P.**  
*nur tischweise wählbar*

Passende Flasche Wein?  
**2022er Riesling „Römerstich“ 54€**  
**Weingut Hees, Auen in der Nahe**

*Mit 310 mm über NN zählt der Römerstich zu den höchsten und somit kühlfesten Lagen des Nahetahls. Die 35-50 Jahre alten Reben stehen auf den typischen Tonschieferverwitterungsböden der Region.*

*12 Stunden Maischestandzeit, Spontangärung, Reifung zu 50% im Edelstahl und 50% im 500 Liter Tonneau und Stockinger Fuder mit 1200 Liter.*

*1 Jahr auf der Vollhefe.*

*Die Weine haben eine kühle würzige Art und brauchen immer eine Reifezeit um ihr volles Potenzial auszuschöpfen.*

Alle Preise in € und inklusive der Mehrwertsteuer.  
Bei Allergenen & Unverträglichkeiten wendet Ihr euch bitte an unser Servicepersonal.

## SNACKS VORWEG

eingemachte Oliven 6.5

ingelegte Pickles 4.5

Gewürzmandeln 4.9

## VORSPEISE

### Tomaten-Brot-Salat

mit Limetten-Minzdressing, rote Zwiebeln, Basilikum, Szechuan Pfeffer 14.9

*Tomato bread salat, lemon-mint-dressing, red onions, basil, szechuan pepper*

### Marinierte Radieschen

mit Walnüssen, Dillvinaigrette, Oregano, Tahini-Joghurt-Dip 13.5

*Marinated garden radish, walnuts, dillvinaigrette, oregano, tahini-yoghurt-dipp*

### Lauchherzen & rote Paprika

mit Kapern-Kräuter-Schmand, Kartoffelstroh, Jalapeno 15.9

*Garden spring leek & red pepper, caper-herb-cream, potatoes, jalapeno*

### Geeiste Gurkensuppe

Wassermelonenragout, Minze 9.5

*Iced cucumber soup, watermelon ragout, mint*

## ZWISCHENGANG

### Kartoffelcrème

mit karamellisierten Zwiebeln, Gewürzmandeln und Sauce Espagnole 15.9

*Potatoe crème, caramelized onions, almonds, sauce espagnole*

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

## HAUPTGANG

### **Gebratene Kräuterseitlinge**

cremige Zitronenpolenta, wilder Brokkoli, Salsa Verde 25.5

*Fried king oyster mushrooms, polenta with lemon, wild broccoli, salsa verde*

### **Malfatti (italienische Nocken)**

mit Spinat und Semola, Zucchini, Tomatensugo, Brotcrunch 24.9

*Italien dumplings with spinach and semolina, zucchini, tomato sugo, bread crunch*

### **Offene Lasagne**

Pilzcrème-Ragout, geröstete Cashews, Petersilie 19.5

*“open” lasagna with mushroom ragout, roasted cashew nuts, parsley*

### **Aubergine in Panko gebacken**

Thai Curry Erbsen, Pakchoi, Kokosmilch, Koriander, Limette 22.5

*Eggplant baked in panko dough, thai curry peas, pakchoi, coconut milk, cilantro, lime*

## DESSERT

### **Weisse Schokoladen Crème**

mit eingekochten Marienborner Sauerkirschen und Kakaobohnencrunch 12.5

*white chocolate crème, reduced sour cherries, cacao nib crunch*

### **Kardamom-Crèmeeis**

mit Wackernheimer Zwetschge, Strudelteig, Verjus-Sud 11.5

*cardamom icecream, plum, strudel dough, verjus stock*

### **Café Gourmand**

zwei hausgemachte Pralinen & Espresso 6.5

*two homemade truffles with espresso*