ÖNDERSCH
GENUSSWIRTSCHAFT

Vorspeisen

Vitello Tonnato „Ondersch“
Yellowfin Tuna | Kalbstafelspitz | Zitrone | Kaper
22€

Burrata & Muskatkürbis
Trauben | Ruccola | Kürbiskern Pesto
18€

Bouillabaisse
Safran | Sauce Rouille | gerösteter Tramezzini
16€

Samtsuppe vom Hokaido Kürbis
Kokos | Apfel | geröstete Kerne
12€

Spicy Beef
Rinderfiletwürfel | Tom Kha Gai | Shiitake
19€

Risoni Risotto
Taleggio | Feige | Radicchio
16€

ÖNDERSCH
GENUSSWIRTSCHAFT

Hauptspeisen

Island Kabeljau
Weißer Tomatensud | Avocado | Kartoffelschaum
38€

Spaghetti Nero
Calamaretti | Safran | Fenchel
29€

Zweierlei vom heimischen Rind
Geschmorte Backe & rosa gebratenes Filet
Portweinjus | geschmorte Karotte | wilder Brokkoli
40€

Aubergine „Orientalisch“
Ras el-Hanout | Couscous | Marokkanische Minze
28€

Label Rouge Hähnchenbrust „BBQ Style“
Zitronen-Thymian-Jus | Mais | Tomaten
grüne Bohnen
32€

Zweierlei vom Reh aus der Sulzschneider Jagd
Rosa gebratener Rücken & kleiner Rollbraten
Trüffeljus | Pfifferlinge | Spitzkohl | Williams Birne
44€

ÖNDERSCH
GENUSSWIRTSCHAFT

Special no.1

Bayrische Ente im Ganzen

für 2 Personen | am Tisch tranchiert

erster Akt:

Die Brust

Portweinjus | geschmorte Karotte | wilder Broccoli

zweiter Akt:

Geeister Limoncello Spritz

Champagnersorbet | Limoncello Granite
Zitronen Espuma

dritter Akt:

Die Keule

Tom Kha Gai | Shiitake | Frühlingslauch

pro Person 55€

Special no.2

Chateaubriand

ab 2 Personen | am Tisch tranchiert

Filet vom Almochsen

Trüffeljus | Gemüse Cassoulet | Kartoffelschaum

pro Person 55€

ÖNDERSCH
GENUSSWIRTSCHAFT

Menü Genusswirtschaft

Gruß aus der Küche

Vitello Tonnato „Ondersch“
Yellowfin Tuna | Kalbstafelspitz | Zitrone | Kaper
Lagrein Rosé, Alois Lageder, Italien

Samtsuppe vom Hokaido Kürbis
Kokos | Apfel | geröstete Kerne
2024 Stetten Riesling, Weingut am Stein, Franken

Geeister Limoncello Spritz
Champagnersorbet | Limoncello Granite
Zitronen Espuma

Zweierlei vom Reh aus der Sulzschneider Jagd
Rosa gebratener Rücken & kleiner Rollbraten
Trüffeljus | Pfifferlinge | Spitzkohl | Williams Birne
2024 Barbera D’Alba, Prunotto, Italien

Spätsommer Verführung
Weiße Schokolade | Kürbis | Himbeere
2018 Szamorodni Tokaj, Oremus, Ungarn

3-Gang Menu mit Suppe 65€
3-Gang Menu mit Vorspeise 72€
5-Gang Menu 85€

Weinbegleitung 3 Gang: 25€ Weinbegleitung 5 Gang: 35€