

Vorspeisen

Serviettenknödel „Ondersch“

Pfifferlinge | Bunte Beete | Joghurt

16 €

Thunfisch Sashimi

Zwiebel Dashi | Römersalatherzen | Wasabi

20 €

Steinpilz Tagliatelle

Gebratene Steinpilze | Bergkäse

19 €

Suppe

Tafelspitz Consommé

Sherry | Schnittlauch

12€

Getrüffelte Spitzkohlsuppe

Herbsttrüffel | Apfel

12€

Hauptspeisen

Confierter Gunzesrieder Saibling

Beurre Blanc | Blattspinat | Radieschen
Kartoffelschaum

34 €

Offener Ravioli

Champagnerschaum | Blumenkohl | Ei

23 €

Rinderfilet Medaillon

Pfeffer Sauce | Honig Karotten | Kartoffel Gratin

39 €

Reh von der Sulzschneider Jagd

Rosa gebratener Rücken mit frischen Steinpilzen

Preiselbeer Jus | Spitzkohl | Sellerie

39 €

Allgäuer Kalb

Rosa gebratener Kalbstafelspitz & geschmorte Backe

Madeira Jus | gerösteter Blumenkohl | Kartoffelschaum

36€

Special no.1

Schwarzfederhuhn

für 2 Personen | am Tisch tranchiert

erster Akt:

Die Brust

Trüffeljus | Römersalatherzen | Kartoffelschaum

zweiter Akt:

Matcha Tee - Sorbet

Ingwer Graniteé | Limetten Espuma

dritter Akt:

Die Keule

Frikassee | Wildkräuter | Pfifferlinge

pro Person 45€

Special no.2

Chateaubriand

ab 2 Personen | am Tisch tranchiert

Filet vom Almochen

Portweinjus | Gemüse Allerlei | Kartoffelschaum

pro Person 49€

Menü Genusswirtschaft

Gruß aus der Küche

Thunfisch Sashimi

Zwiebel Dashi | Römersalatherzen | Wasabi
2021 Weth & Wels, Weingut Knewitz, Rheinhessen

Getrüffelte Spitzkohlsuppe

Herbsttrüffel | Apfel
2022, Sauvignon Blanc, Weingut Unterganzner, Südtirol

Matcha Tee- Sorbet

Ingwer Graniteé | Limetten Espuma

Allgäuer Kalb

Rosa gebratener Kalbstafelspitz & geschmorte Backe
Madeira Jus | gerösteter Blumenkohl | Kartoffelschaum
2018 Crianza, Finca San Martin, Rioja

Zwetschge

Salzkaramell | Rosmarin
2020 Riesling Auslese, Weingut Am Stein, Franken

3-Gang Menu mit Suppe 52€

3-Gang Menu mit Sashimi 59€

5-Gang Menu: 76€

Weinbegleitung 3 Gang: 20€ Weinbegleitung 5 Gang: 30€

Aperitif

ONDERSCH SPRITZ	8 €
Grapefruit, Weinbergpfirsich, Gin, Prosecco	
PINK SPRITZ	7,50 €
Pink Gin, Zitronenlimonade, Prosecco, Schwarze Johannisbeere	
MARTINI SPRITZ	7 €
Martini Fiero, Tonic Water, Prosecco	
LIMONCELLO SPRITZ	7 €
Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone	
APEROL SPRITZ	7 €
Aperol, Prosecco, Orange, Passionsfrucht, Soda	
HUGO FIZZ	8 €
St. Germain Holunderlikör, Prosecco, Bombay Dry Gin, Minze	
LILLET WILD BERRY	7 €
Lillet, Schweppes Wild Berry	
SAN BITTER SPRITZ (ALKOHOLFREI)	6 €
San Bitter, Traubensecco, Minze	

Schaumwein

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT PREMIER CRU	0,1	16 €
Marc Hebrant / á Mareuil-sur-Aÿ		
RIESLING SEKT TROCKEN	0,1	8 €
Weingut Knewitz, Appenheim, traditionelle Flaschengärung		
LUDWIGS TRAUBENSECCO ALKOHOLFREI	0,2	7 €
Weingut am Stein, Würzburg, BIO		

MENSCHLICHKEIT, QUALITÄT, NACHHALTIGKEIT & REGIONALITÄT

Ondersch Genusswirtschaft

In der Wirtschaft mal ONDERSCH genießen?
Das kannst Du in unserer Genusswirtschaft.

Hier zeigen wir unseren Erfahrungsschatz aus der Spitzengastronomie,
allerdings ganz ONDERSCH als in der klassischen Sterneküche.

Im gemütlichen Ambiente möchten wir Euch eine unkomplizierte
und kreative Küche präsentieren.

Eure Gastgeber

Matthias Hein & Stefan Stiefeling

Kennengelernt haben wir uns vor 15 Jahren im
2 Michelin ** Restaurant des Louis C. Jacob.
Nach langjähriger getrennter Berufserfahrung in
der Spitzengastronomie bringen wir nun gemeinsam
unsere Vorstellung von Genuss auf den Teller.

Schön das Du da bist!

Stefan & Matthias

sowie das gesamte Ondersch Team

