

Vorspeisen

Thunfisch a la plancha

Cous Cous | Rote Beete | Salzzitrone
20 €

Herbstgarten Ondersch

Ziegenkäse | Feige | Herbst Gemüse
15 €

Eintopf Ondersch

Geräucherte Wachtel & Steinpilz
Zwetschge | Sellerie | Kürbis
16 €

Kürbis Samtsuppe

Mumbai Curry | Focaccia | geröstete Kerne
11€

Conchiglie Nudeln & Herbsttrüffel

Trüffelschaum | Trauben | Haselnuss
20 €

Hauptspeisen

Geschmorte Kalbsbrust

Trüffel Sauce | Spitzkohl | Kartoffelpüree
29€

Rosa gebratene Rehrücken

Kürbis | Haselnuss | Kohlrabi
42 €

Zweierlei vom Almochen

Rosa gebratenes Filet & geschmorte Backe
Portweinjus | Wilder Brokkoli | Topinambur
39 €

Lammrücken „Tandori Style“

Thymianjus | Auberginen Creme | Gegrillte Zucchini
38 €

Gunzesrieder Saibling & Gambas

Hummerschaum | junger Spinat | Kartoffelschaum
38 €

Hausgemachte Steinpilz Maultasche

Ricotta | Mangold | Bergkäse
26€

Special no.1

Bayrische Bauern Ente

für 2 Personen | am Tisch tranchiert

erster Akt:

Die Brust

Portweinjus | Gemüse Cassoulette | Kartoffelpüree

zweiter Akt:

Gurken Sorbet

Hibiskus Gin | Limetten Espuma

dritter Akt:

Die Keule

Trüffel | Wildkräuter

pro Person 55€

Special no.2

Chateaubriand

ab 2 Personen | am Tisch tranchiert

Filet vom Almochsen

Trüffel | junger Spinat | Topinanbur

pro Person 55€

Menü Genusswirtschaft

Gruß aus der Küche

Thunfisch a la plancha

Cous Cous | Rote Beete | Salzzitrone

2023 Riesling Eistaucher, Weingut Aufricht, Baden

Kürbis Samtsuppe

Mumbai Curry | Focaccia | geröstete Kerne

2023, Kalk & Stein, Cuveé aus Chardonnay & Weißburgunder,
Weingut Rings, Pfalz

Gurken Sorbet

Hibiskus Gin | Limetten Espuma

Lammrücken „Tandori Style“

Thymianjus | Auberginen Creme | Gegrillte Zucchini

2022 Frühburgunder, Weingut Meyer Näkel, Ahr

Zwetschge & Salz-Karamell

Topfen | Knusper

2020 Silvaner Auslese Weingut Am Stein, Franken

3-Gang Menu mit Suppe 57€

3-Gang Menu mit Vorspeise 66€

5-Gang Menu: 77€

Weinbegleitung 3 Gang: 24€ Weinbegleitung 5 Gang: 35€

Aperitif

Weintrinker sind intelligent, sexy,
gesund & sehen gut aus



ONDERSCH SPRITZ

Grapefruit, Weinbergpflirsichlikör, Dry Gin, Prosecco, Zitronenthymian

8€

PINK SPRITZ

Pink Gin, Zitronenlimonade, Prosecco, schwarze Johannisbeere

8€

MARTINI SPRITZ

Martini Fiero, Tonic Water, Prosecco, Orange

7,5€

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone

7,5€

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Orange, Soda

7,5€

RHABARBER SPRITZ

Rhabarber Sirup, Holunder Likör, Prosecco

7,5€

LILLET WILD BERRY

Lillet, Schweppes Wild Berry

7,5€

SAN BITTER SPRITZ (ALKOHOLFREI)

San Bitter, Traubensecco, Minze, Soda

7€

Schaumwein

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT PREMIER CRU

Marc Hebrant / à Mareuil-sur-Aÿ

0,1l 16€

RIESLING SEKT TROCKEN

Weingut Knewitz, Appenheim, traditionelle Flaschengärung

0,1l 8€

LUDWIGS TRAUBENSECCO ALKOHOLFREI

Weingut am Stein, Würzburg

0,2l 7€