

Vorspeisen

Gebratene Jakobsmuscheln

Kürbis Risotto | Orangen-Zimtschaum
21 €

Tatar vom Almochsen

Geröstetes Tramezzini | Kaffee Creme | Topinambur
20 €

Winterlicher Gemüsegarten

Rote Bete | Haselnuss | Ziegenkäse
15 €

Bouillabaisse

Kleine Fischsuppe
Muschel | Garnele | Safran
16 €

Kürbis Samtsuppe

Mumbai Curry | Schnittlauch | geröstete Kerne
11€

Onsen Ei

1 Std 63°
Perigord Trüffel | Spinat | Kartoffel
19 €

Hauptspeisen

Gebratenes Zanderfilet

Champagnerkraut | glasierte Trauben | Kartoffelschaum
34 €

Sanft gegarter Gunzesrieder Saibling

Vanille Beurre blanc | Spinat | Fenchel-Orangensalat
36 €

Rosa gebratener Lammrücken

Thymianjus | Fregula | Kräutersaitlinge
38 €

Zweierlei vom Almochsen

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

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

Preiselbeer Sauce | Rotkohl Cannelloni | Serviettenknödel
35€

Trüffel Spaghetti

Perigord Trüffel | Spaghettini
26€

Special no.1

Bayrische Bauern Ente

für 2 Personen | am Tisch tranchiert

erster Akt:

Die Brust

Preiselbeerjus | Rotkohl | Serviettenknödel

zweiter Akt:

Cassis Sorbet

Kräuter Granite | Limetten Espuma

dritter Akt:

Die Keule

Trüffel | Wildkräuter | Orangen-Zimtschaum

pro Person 55€

Special no.2

Chateaubriand

ab 2 Personen | am Tisch tranchiert

Filet vom Almoachsen

Trüffeljus | junger Spinat | Kartoffelschaum

pro Person 55€

Menü Genusswirtschaft

Gruß aus der Küche

Tatar vom Almochsen

Geröstetes Tramezzini | Kaffee Creme | Topinambur
2020 Bourgogne Chablis Joseph Drouhin

Kürbis Samtsuppe

Mumbai Curry | Schnittlauch | geröstete Kerne
2021 Franken Sauvignon Blanc „Best Of“ Winzerhof Stahl

Cassis Sorbet

Kräuter Granite | Limetten Espuma

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

Preiselbeer Sauce | Rotkohl Cannelloni | Serviettenknödel
2021 Puglia Primitivo Tacco Barocco Cantina Sampietrana

Kaiserschmarrn „Ondersch“

Rum | Heidelbeere | Vanille
2020 Silvaner Auslese Weingut Am Stein, Franken

3-Gang Menu mit Suppe 55€

3-Gang Menu mit Vorspeise 65€

5-Gang Menu: 75€

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

Aperitif

Weintrinker sind intelligent, sexy,
gesund & sehen gut aus



ONDERSCH SPRITZ

Grapefruit, Weinbergpfirsichlikör, 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€