

Vorspeisen

Variation von der Bauernente

Quitte | Bunte Beete | Feldsalat

19 €

Ceviche von der Fjordforelle

Kokos | Wasabi | Papaya

20 €

Gratinierter Ziegenkäse

Schwarzwurzel | Pekannuss | Heidelbeere

15 €

Hummersamt Suppe

Apfel | Kaiserschote | Wan Tan

16€

Gebratene Jakobsmuschel & Grüsalmuschel

Kürbisrisotto | Safran | Grünkohl

18€

Hauptspeisen

Roulade vom Gunzesrieder Saibling

Hummerschaum | wilder Brokkoli | Champagnerrisotto
38€

Glasierte Barbarie Entenbrust „Asiatisch“

Curry-Schaum | Pak Choi | Shiitake Pilz
35€

Zweierlei vom Almochsen

Geschmorte Backe & Rosa gebratenes Filet
Portweinjus | Petersilienwurzel | Kartoffelschaum
40€

Ofenkartoffel „Ondersch“

Schnittlauch Beurre Blanc | Geräucherte Kartoffel
Belper Knolle
24€

Reh von der Sulzschneider Jagd

Rosa Gebratener Rücken & kleine Maultasche
Portweinjus | Birne | Schwarzwurzel | Haselnuss
42€

Special no.1

Bayrische Bauern Ente

für 2 Personen | am Tisch tranchiert

erster Akt:

Die Brust

Preiselbeer Sauce | Rotkohl Cannelloni | Selleriepüree

zweiter Akt:

Aperol Ondersch

Orangen Sorbet | Aperol Granite | Limetten Espuma

dritter Akt:

Die Keule

Trüffel | Feldsalat

pro Person 55€

Special no.2

Chateaubriand

ab 2 Personen | am Tisch tranchiert

Filet vom Almoachsen

Trüffel Sauce | Winter Gemüse | Kartoffelpüree

pro Person 55€

Menü Genusswirtschaft

Gruß aus der Küche

Variation von der Bauernente

Quitte | Bunte Beete | Feldsalat

2021, Kalk & Stein, Cuveé aus Chardonnay & Weißburgunder,
Weingut Rings, Pfalz

Hummersamt Suppe

Apfel | Kaiserschote | Wan Tan

2021 Sauvignon Blanc Vette, Tenuta San Leonardo, Venezien

Aperol Ondersch

Orangen Sorbet | Aperol Granite | Limetten Espuma

Reh von der Sulzschneider Jagd

Rosa Gebratener Rücken | kleine Maultasche

Portweinjus | Birne | Schwarzwurzel | Haselnuss

2018 Cabernet Sauvignon, Vineyard Beringer, Kalifornien

Süße Winteraromen

Topinambur | Pekannuss | Banane

2022 Silvaner Auslese Weingut Am Stein, Franken

3-Gang Menu mit Suppe 66€

3-Gang Menu mit Vorspeise 69€

5-Gang Menu: 85€

Weinbegleitung 3 Gang: 28€ Weinbegleitung 5 Gang: 38€

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€