

menü 1

rote bete/ziegenkäse 🥕

Rote Bete Carpaccio / Ziegenfrischkäsecreme / Walnusscrunch / eingelegte Kumquats

kürbis/bretzel 🥕

Cremesuppe vom Hokkaido / Brezelperlen / Kürbiskerne / Kurkuma

lachs/fenchel

Lachsfilet gebraten / Ahornsirup / Chili / Zuckerschoten / Fenchel / Kirschtomaten

zwetschge/joghurt 🥕

Zwetschgen / Joghurtschaum / Vanille / Schokolade

menü 2

ente/feldsalat

geräucherte Entenbrust / Feldsalat / Orangen / Walnüsse / Honig

maronen/portwein 🥕

Maronenrahmsuppe/ Portwein-Karamell / Sojasahne / Rauchsalz

hirsch/brüsseler spitzen

Rothirschrücken / Steinpilzsahneragout / Preiselbeeren / Rosenkohl / Butterspätzle

mandarine/aperol 🥕

Mandarine / Limettenahne / Blutorangensorbet / Zitrusganache / Kokos / Aperol / Joghurtbaiser

weinbegleitung

vorspeise

2023 NATURWEIN Muschelkalk & Sandstein Müller Thurgau trocken / Stefan Vetter / Franken 0,1 l _ 7,50

suppe

2022 Chardonnay Reserve / Wassmer / Baden 0,1 l _ 8 Euro

hauptgang

2020 Windrose Goldkapsel trocken / Ellermann-Spiegel / Pfalz 0,1 l _ 7 Euro

oder

2016 Cuvee Höhenflug / Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah / Hensel / Pfalz 0,1 l _ 10 Euro

dessert

2023 Erdener Treppchen / Riesling Auslese / Meulenhof / Mosel 0,1 l _ 6,50

Menü _ 49,50

Weinbegleitung inkl. 1 Glas Wein pro Gang
_ 26 Euro



vegetarisch



vegan

menü 3

quinoa/rosenkohl

Quinoa-Salat / Rosenkohl / Feigen / schwarzer Johannisbeeressig / Mandeln

orange/rote linsen

Rote Linsensuppe / Kreuzkümmel / Ingwer / Kurkuma / Orangensaft / Koriander / Zitrone / Kürbiskerne

portobello/babyspinat

Portobello geschmort / Kokosreis / Babyspinat / Kräuterseitlinge / Ponzu / salzige Mandeln

birne/rotwein

Pochierte Birne / Rotwein-Zimt-Sud / Lebkuchen-Brownie

menü 4

winter-ceasars salat/grünkohl

Grünkohl / Radieschen / Cashew-Kerne / Kapern / Ceasars Dressing / Granatapfelkerne

kartoffeln/knödel

Kartoffel-Kräutersuppe / Blattpetersilie / Majoran / Liebstöckel / Gemüsebällchen

pilze/mais

Pilz-Coq-au-van / Steinpilze / Champignons / Shiitake / Rotwein / Zwiebeln / Möhren / Polenta

winterapfel/mandel

Tarte Tatin / Salzkaramell-Eis / Calvados-Gelee / Mandelkrokant

weinbegleitung

vorspeise

2024 Blanc de Noir trocken / Seckinger / Pfalz
0,1 l _ 6,50

suppe

2021 NATURWEIN Muschelkalk Sylvaner trocken / Stefan Vetter / Franken 0,1 l _ 9 Euro

hauptgang

2022 Chardonnay Reserve trocken/ Wassmer / Baden 0,1 l _ 8 Euro

dessert

OMEGA 1868 Mayschoss-Altenahr / Ahr
0,05 l _ 9 Euro

Menü _49,50

Weinbegleitung inkl. 1 Glas Wein pro Gang
_ 26 Euro

warum naturwein

„Die stille Rebellion im Glas“

Es war ein frostiger Morgen in einem fränkischen Dorf. Jules, Winzer in dritter Generation, stand vor seinen Reben und spürte den Atem der Erde. Die Böden waren rau und lebendig. Hier begann alles.

Sein Vater sagte stets: „Chemie macht den Wein berechenbar.“ Doch Jules wollte Authentizität. Keine Zusätze, keine Filtration. Nur Trauben, Hefen und Geduld. Die Ernte war mühsam, jede Traube ein eigener Vers. Im Keller roch es nach Gärung und Freiheit, der Wein blubberte wie ein Erzähler von Sonne, Regen und Wind. Monate später öffnete Jules die erste Flasche. Kein perfekter Wein. Wild, lebendig, voller Kanten. Er betrachtete die trübe Farbe und lächelte. „Das ist kein Produkt“, dachte er. „Das ist Ausdruck.“ Und in jedem Schluck lag seine stille Rebellion gegen die Norm: Naturwein, pur und ehrlich.