

Aperitif

Lillet und Beerengranit e mit Rebgutsekt
7,5

Grünes Menü

Spinatsalat
Maispuma | Stundenei
Ital. Sommertrüffel

Erdbeergazpacho
Sellerie | Tomate | Jordan Olivenöl

Butternut-Canelloni
Ricotta | Oliven | Thaibasilikum

Zwetschgenparfait
Vanille | Sauerrahm | Yuzo-Maccaron

3 Gang (ohne Zwischengang)	39
inklusive Weinbegleitung je 0,1l (Dessertwein exklusiv)	49
4 Gang	45
inklusive Weinbegleitung je 0,1l (Dessertwein exklusiv)	60

*Zu Informationen über allergene Stoffe sprechen
Sie uns bitte an.*

Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

Aperitif

Lillet und Beerengranitée mit Rebgutsekt
7,5

Weinschmecker Menü

Sülze und Sautiertes vom Rebhuhn

Geschäumter Taschenkrebsscocktail
lauwarm

Flank Steak
Getrüffelter Kartoffelstampf
Wilder Broccoli

Short Bread
Feige | Schokolade | Portwein

3 Gang (ohne Zwischengang)	49
inklusive Weinbegleitung je 0,1l (Dessertwein exklusiv)	59
4 Gang	59
inklusive Weinbegleitung je 0,1l (Dessertwein exklusiv)	78

*Zu Informationen über allergene Stoffe sprechen
Sie uns bitte an.*

Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

Suppen

Suppenapotheke Dreierlei Landsuppen	7.5
Erdbeergazpacho Sellerie Tomate Jordan Olivenöl	6.5
Geschäumter Taschenkrebscocktail	8

Vorspeisen

Spinatsalat Maisespuma Stundenei Italienischer Sommertrüffel	12
Sülze und Sautiertes vom Rebhuhn	16
Junger Matjes Gebuttertes Schwarzbrot Rote Zwiebeln	14
2018 / 19 Jahrgangs-Sardine in der Dose serviert Zitrone gewürztes Kräuterbaguette	15

*Zu Informationen über allergene Stoffe sprechen
Sie uns bitte an.*

Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

Hauptgerichte

Kabeljau „Wildfang“ Rote Bete Lack eingelegter Blumenkohl Dillöl	24
Grünes Thaicurry Maispoularde Naan Koriander Ingwer	19
Flanksteak Getrüffelter Kartoffelstampf Wilder Broccoli	32
Hirschkarée Steinpilze Heidelbeere Petersilienwurzel	34
Butternut-Canelloni Ricotta Oliven Thaibasilikum	19

*Zu Informationen über allergene Stoffe sprechen
Sie uns bitte an.*

Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

Rebgut Desserts

Zwetschgenparfait Vanille Sauerrahm Yuzo-Maccaron	9
Short Bread Feige Schokolade Portwein	10
Käsetarte schwarze Walnüsse Pomelosalat Kalamansisorbet	11

Eis aus eigener Herstellung

Acaibeere		
Topfenstrudel		
Vanille		
Blutfirsich		
Sauerrahm		
	Je Kugel	2,5

Sekt & Süßweinempfehlung

2014 Rieslingsekt Rebgut Lauda Baden 0,1l	6,5	
Pedro Ximenez Triana Sherry	5cl	9,5

Kaffee | Tee

Tasse Kaffee Hagenkaffee*	2,9
Espresso*	2,8
Doppelter Espresso*	4,4
Latte Macchiato*	3,8
Cappuccino*	3,5
Milchkaffee	3,7
Glas Tee Ronnefeldt	2,8

*Zu Informationen über allergene Stoffe sprechen
Sie uns bitte an.*

Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

Schoppenkarte

Weiß 0,25l

Aus eigenem Anbau:

2019 | Riesling | Rebgut 7,5
frisch | animierend

2019 | Hölder | Rebgut 7,5
animierend | leicht | fruchtig

Von anderen Winzern:

2017 | „Leidenschaft“ Cuvée | Winzerhof Strebel 6
frisch | leicht | fruchtig | halbtrocken

2017 | Silvaner | Bürgerspital 6,5
geradlinig | erdig

2017 | Grauer Burgunder „Kilian“ 6
Becksteiner Winzer | kräftig | voll

2016 | Grauer Burgunder „Mosaik“ | Dr. Köhler 5,5
Feiner Duft nach Apfel, saftige Frucht

2017 | Weissburgunder | Jochen Dreissigacker 6
Herrliche Frucht, schöner Duft nach Birnen

Rosé

2017 | „Schwarzriesling Spätburgunder 6
Winzerhof Strebel
frisch | leicht | fruchtig | halbtrocken

2018 | Domaine de Pellehaut – Vin den Pays 5,5
Côtes de Gascogne
frisch, elegant, ausgewogen

Rot

2017 | Schwarzriesling „Kilian“ trocken 6,5
Becksteiner Winzer | duftend | tiefbeerig

2017 | Regent Weingut Benz-Baden 6,5
dunkel | beerig | stoffig

2016 | Primitivo – Puglia IGT | Rocca Antica 6
Duft nach reifen Kirschen, guter Körper, feine Tannine
Alle hier aufgeführten Weine enthalten Sulfite.

*Zu Informationen über allergene Stoffe sprechen
Sie uns bitte an.*

Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

Verehrte Gäste

bei Fragen zu Allergenen, die in unseren Gerichten enthalten sein können, gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation liegt vor und kann jederzeit eingesehen werden. Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder Allergie leiden, lassen sie uns dies bitte wissen. Wir werden Ihnen gerne ein, speziell auf Ihre Bedürfnisse abgestimmtes, Gericht anbieten.

Ihr Christian Hedderich
Küchenchef

Unsere regionalen Lieferanten:

Bauer's Brotzeit | Distelhausen | Fleisch, Wild

Schraud & Baunach | Würzburg | Gemüse

Nußbaumer | Kürnach | Trockenprodukte

*Zu Informationen über allergene Stoffe sprechen
Sie uns bitte an.*

Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

Alkoholfrei

Teinacher Still Medium 0,5 L	3,9
Teinacher Still Medium 0,25 L	2,2
Saft Apfel Orange Kirsche	
Traube Rhabarber 0,25 L	2,9
Johannisbeernektar 0,25 L	2,9
Alle Säfte als Schorle 0,4 L	4,5
Taubertaler Apfelsaftschorle 0,33 L	3,1
Coca Cola 0,25 L* Coca Cola light 0,2 L***	2,9
Fanta Mezzo* 0,25 L	2,9
Thomas Henry Limonade 0,2 L	2,9
Grapefruit Ginger Ale Tonic	
Red Bull 0,25 L ***	4,5

Distelhäuser Bierspezialitäten

Pils alkoholfrei 0,33 L	3,1
Radler 0,33 L	3,1
Landbier 0,5 L	4,3
Hefeweizen hell 0,5 L	4,3
Hefeweizen hell alkoholfrei 0,5 L	4,3
Kellerbier 0,5 L	4,5

Getränke mit * gekennzeichnet, sind:

*Koffeinhaltig

**Chininhaltig

***Koffeinhaltig, Süßungsmittel

*Zu Informationen über allergene Stoffe sprechen
Sie uns bitte an.*

Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer