

Aperitif

Schwarzer Gincocktail mit Rebgutsekt
9,5

Grünes Menü

Falscher Tunfisch & Wassermelone
Prichsenstädter Kerner Spätlese | Stich

Beete & Heu
*Dertinger Mandelberg – Weissburgunder
Winzerkeller Taubertal*

Hommage an die Kindheit
Weissburgunder | Adelman

Gegrillte Aubergine & Mandarine
Spätburgunder Muschelkalk | Baldauf

Falscher Apfel
Apollonis Champagner

4 Gang (ohne Suppe)	55
Weinbegleitung 0,1l je Gang	32,5
5 Gang	69
Weinbegleitung 0,1l je Gang	40

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

Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

Aperitif

Schwarzer Gincocktail mit Rebgutsekt
9,5

Weinschmecker Menü

Argentinische Garnele & Tempura
Ayler Riesling Faß Nr. 2 | Peter Lauer

Kohlrabi & Apfel
Freihand Müller-Thurgau | Becksteiner Winzer

Hommage an die Kindheit
Weissburgunder | Adelman

"Mieral" Ente
*Oberschüpfer Herrenberg Cabernet Sauvignon
Benz*

Yufka
Weißer Bergpfirsich & Eis von brauner Butter
*Riesling Eiswein | Becksteiner Winzer
5cl*

4 Gang (ohne Suppe)	77
Weinbegleitung 0,1l je Gang	28,5
5 Gang	89
Weinbegleitung 0,1l je Gang	36

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

Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

Vorspeisen

Falscher Thunfisch Wassermelone Jalapeño Cashewbutter	16
Argentinische Rotgarnele Olivenölsud Krustentiermayonnaise Estragonöl eingelegter Fenchel	19
"Griechischer Salat" Ochsenherztomate Gurkenlimonade Feta Kalamataolive	14

Zwischengang

Kohlrabi Mascarpone Granny Smith braune Butter	12
Beete in Heu gegart Buttermilch Kräuteröl Trüffelvinaigrette	14
Mit zusätzlich 5g Herbsttrüffel	+15
Eine Hommage an die Kindheit Leichte Spinatvelouté Kartoffelschale Senfei	12

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

Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

Hauptgerichte

Aquerellorisotto 19,5
Bohnensaft | Ricotta | Himbeere

Flanksteak & Short-Rib 29

Barbecue | Maiscreme | Maisbrot
fermentierte Brombeere

“Mieral” Ente 34
Confierte Brust & Karaage von der Keule
Kalamansi | Brokkoli | Ackerbohne

Heilbutt 29
Lappentang | Spitzkohl
Eisenkraut | Graupen

Gegrillte Aubergine 25
vegetarische Jus | Zucchini
Perlzwiebel | Mandarinenflan

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

Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

Rebgut Desserts

Falscher Apfel Original Beans Edelweiss Fenchel Apfelgelee Kornblume	16
Yufka Walnuss Weißer Bergpfirsich Eis von brauner Butter	14
Käse vom Affineur Waltmann aus Erlangen Käseauswahl Hausgemachte Chutneys Früchtebrot	15

Eis aus eigener Herstellung

Sauerrahmeis mit Kakaorinde Gebranntes Walnusseis Kalamansisorbet mit Basilikum Weißes Kaffeesorbet (Vegan)	Je Kugel	2,5
--	----------	-----

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

Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

Sekt & Süßweinempfehlung

2014 Rieslingsekt Rebgut Lauda	0,1l	6,5
Pedro Ximenez Triana Sherry	5cl	9,5
2015 Riesling Eiswein opulent kandierte Früchte Honig	0,375l	59
2018 Verrenberger Muskateller Fürst zu Hohenlohe	0,375l	48

Kaffee | Tee

Tasse Kaffee Hagenkaffee*	3,2
Espresso*	3,1
Doppelter Espresso*	4,9
Latte Macchiato*	3,9
Cappuccino*	3,8
Milchkaffee	3,9
Glas Tee Ronnefeldt	2,9

*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 8,5
frisch | animierend

2019 | Hölder | Rebgut 8,5
animierend | leicht | fruchtig

Von anderen Winzern:

2017 | „Leidenschaft“ Cuvée | Winzerhof Strebel 7,5
frisch | leicht | fruchtig | halbtrocken

2017 | Silvaner | Bürgerspital 6,5
geradlinig | erdig

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

2018 | 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

2019 | 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 Alexander Nied
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	

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