

Einheit	Artikel	Preis pro Einheit	Bestellmenge
Hausgemachtes			
1 Laib	Focciabrot aus dem Steinbackofen Ø 30cm = ca. 700g	6,00	
100g	Käferbohnenkrem /Kichererbsenkrem	5,00	
200g	Mix-Salat geputzt mit Vinaigrette (2 Portionen)	8,00	
0,4 l	Klare Ochsenchwanzsuppe oder Klare Lammsuppe (2 Port.)	12,00	
0,5 l	Spargelcrèmesuppe mit Einlage aus weißem Spargel (2 Portionen)	12,00	
50g	mit Zitronenverbene gebeizte Lachsforelle	7,50	
150g	kaltgeräuchertes Lachsforellenfilet zum SousVide / Wasserbad garen	20,00	
200g *	Brust v. d. Freilandpoularde "Label rouge" eingelegt in Limonen-Petersilie-Salzzitronen-Marinade	17,00	
200g *	Roastbeef vom Limousin-Weiderind 4wöchiges Aqua Aging	20,00	
180g *	Ragout vom Ochsenchwanz in kräftiger Portweinsoße	17,50	
1kg	Sauerbraten 14 Tage eingelegt	25,00	
170g *	fertiger Sauerbraten mit Sauce	12,50	
1 Portion *	Saftgulasch vom Taurus-Weiderind von den Habichtswiden (Naturschutzgroßprojekt) mit Pilzen und Crème Double	22,50	
1 Stück	bratfertig gefüllte Freilandpoularde "Label Rouge" (ca.1,5 kg) mit Knoblauchknolle & frischem Rosmarin	25,00	
160g *	Geschmorte Schweinebäckchen mit Majoransoße	12,50	
200g **	servierfertiges Gemüse der Saison	5,00	
130g **	Schwarzkümmel-Serviettenknödel	4,00	
1 Stück	Lorbeer-Crème-caramel mit in Fichtenspitzensirup marinierten schwarzen Johannisbeeren	7,00	
100g	Schokoladeneisterrine von 55%iger Valrhona Schokolade und 99%iger Michel Cluizel Schokolade (je 1 Scheibe)	7,00	

* = Menge für 1 Person als Hauptgang
 ** = Menge als Beilage zum Hauptgang für eine Person

Einheit	Artikel	Preis pro Einheit	Bestellmenge
Käse + Schinkenspezialitäten			
100g	2020er Original Parmesan Reggiano	6,00	
100g	Schichtkäse mit Leinöl und Fleur de Sel angemacht	5,00	
100g	fränkischer Ziegenfrischkäse	6,00	
1 /2	Tête-de-Moine Käse (400-450g)	20,00	
100g	Witzheldener Bauernkäse ein Rohmilchkäse nach Gouda Art	4,00	
100g	Kochschinken von Schwäbisch Hällischen Schwein / Eichhof	4,00	
Öle / Essige / Eingelegtes			
0,5 l	Arbequina Olivenöl	20,00	
0,25 l	kalt gepresstes frisches Leinöl von der Ölmühle Solling	13,50	
0,5 l	steirisches Kürbiskernöl Kürbischhof Deimel	15,00	
0,5 l	Cabernet Sauvignon Rotweinessig aus Katalonien	10,00	
0,25 l	Naturtrüber Apfel-Balsamico-Essig, 5% Säure von Obstbau Wolfgang Schmitt, Merzig-Meningen	15,00	
0,33 l	hausgemachter Himbeeressig (= Gäressig) oder hausgemachter Zitronenmelisseessig (= aufgesetzter Essig)	20,00	
0,5 l	Apéritifessig "Wenn Schmetterlinge lachen" 3,5 % Säure vom Weinessiggut Doktorenhof, Venningen / Rheinpfalz	65,00	
100g	hausgemachtes Quittenbrot	10,00	
120g	hausgemachte Essigzweitschgen (ca. 10 Stück) im eigenen Sud	10,00	
Hülsenfrüchte, Reis & Nudeln			
500g	steirische Käferbohnen	8,00	
500g	dunkelgrün-marmoriete Alblinse o. Späths Alblinse II (Passagiere der Arche des Geschmacks) v. Alb-Leisa-Erzeugergem.	6,00	
1kg	Arroz Bomba Reis, Katalonien	15,00	
500g	Wellenbandnudeln aus Urdinkelgries	5,00	
250g	Tagliatelle / Fettuccine von La Campofilone	6,50	
außerdem finden Sie weitere Produkte, die wir in unserer Küche einsetzen wie Eier, Milch, Mehl und natürlich auch Kaffee, Schokolade, Konfitüren, Weine, Brände, Geschirr, Gläser, Bücher und anderes mehr im Verkauf			☛ Außer-Haus-Preise für diese Produkte bitte anfragen