

Einheit	Artikel	Preis pro Einheit	Bestellmenge 
Hausgemachtes			
1 Laib	Focacciabrot aus dem Steinbackofen Ø 30cm = ca. 700g	5,00	
1 Laib	Roggen-Dinkel Vollkornbrot mit Natursauerteig aus dem Steinbackofen ca. 700g	7,00	
100g	Kichererbsenkrem / Käferbohnenkrem	4,50	
200g	Mix-Salat geputzt mit Vinaigrette (2 Portionen)	5,00	
0,4 l	Klare Ochsenschwanzsuppe oder Klare Lamm- oder Kalbsuppe (2 Port.)	11,00	
0,4 l	Suppe aus Hokkaido-Kürbis mit gerö- steten Kürbiskernen (2 Portionen)	11,00	
50g	mit Zitronenverbene gebeizte Lachsforelle	5,50	
150g	Lachsforellenfilet zum SousVide / Wasserbad garen	12,50	
200g *	Brust v. d. Freilandpoularde "Label rouge" eingelegt in Limonen-Petersilie- Salzzitronen-Marinade	8,50	
200g *	Roastbeef vom Limousin-Weiderind 4wöchiges Aqua Aging	11,00	
180g *	Eingemachtes Kalbfleisch in Weißwein- Sahnesoße mit Kapern	12,50	
1kg	Sauerbraten 14 Tage eingelegt	20,00	
170g *	fertiger Sauerbraten mit Sauce	10,00	
1 Stück **	fertige Rindsroulade (ca. 170g) gefüllt mit selbstingelegten Gewürzgurken mit Sauce	10,00	
1 Stück	bratfertig gefüllte Freilandpoularde "Label Rouge" (ca. 1,5 kg) mit Knoblauchknolle & frischem Rosmarin	22,50	
160g *	Geschmorte Schweinebäckchen mit Majoransoße	12,50	
200g **	servierfertiges Gemüse der Saison	5,00	
130g **	Schwarzkümmel-Serviettenknödel	3,50	
1 Stück	Kirschenplotzer mit Vanillesoße aus Tahiti-Vanille	6,00	
100g	Schokoladeneisterrine von 55%iger Valrhona Schokolade und 99%iger Michel Cluizel Schokolade (je 1 Scheibe)	5,50	

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

Einheit	Artikel	Preis pro Einheit	Bestellmenge 
Käse + Schinkenspezialitäten			
100g	2016er Original Parmesan Reggiano	4,50	
100g	Andechser Topfen mit kalt gepresstem Leinöl und Fleur de Sel angemacht	3,50	
100g	fränkischer Ziegenfrischkäse	4,50	
1 / 2	Tête-de-Moine Käse (400-450g)	20,00	
100g	Witzheldener Bauernkäse ein Rohmilchkäse nach Gouda Art	3,50	
100g	Kochschinken von Schwäbisch Hällischen Schwein / Eichhof	3,50	
Öle / Essige / Eingelegtes			
0,5 l	Arbequina Olivenöl	17,50	
0,25 l	kalt gepresstes frisches Leinöl von der Ölmühle Solling	13,50	
0,5 l	steirisches Kürbiskernöl vom Kürbishof Deimel	15,00	
0,5 l	Cabernet Sauvignon Rotweinessig aus Katalonien	10,00	
0,25 l	Apfel-Balsamico-Essig (Bouquet de Pom- mes), Vinaigrierie Delouis, Limoges	13,50	
0,33 l	hausgemachter Himbeeressig (= Gä- ressig) oder hausgemachter Zitronen- melisseessig (= aufgesetzter Essig)	20,00	
0,5 l	Apéritifessig Armeniacum "Die Aprikose" 3,0 % Säure vom Weinessiggut Doktoren- hof, Venningen / Rheinpfalz	45,00	
100g	hausgemachtes Quittenbrot	10,00	
120g	hausgemachte Essigzetschgen (ca. 10 Stück) im eigenen Sud	10,00	
Brot, Hülsenfrüchte, Reis & Nudeln			
1 Laib	Vollkornbrot "Kasteler Kasten" von unse- rem Freund Torsten Weiler (Urroggen-, Waldstauden- und Weizenvollkornmehl mit Dinkelsalzsauerteig aus Dinkelschrot und für den gigantischen Geschmack sorgt ein Quellstück aus Leinsamen, Sesam, Hafer- flocken und Kürbiskernen) ca. 750g	7,00	
500g	dunkelgrün-marmoriete Alblinse o. Späths Alblinse II (Passagiere der Arche des Geschmacks) v. Alb-Leisa-Erzeugergem.	6,00	
1kg	Arroz Bomba Reis, Katalonien	9,00	
500g	Band- oder Matratzennudeln / Spaghetti Ur-Dinkel von Riga's Bio Dinkel Mühle	4,50	
250g	Tagliatelle / Fettuccine von La Campofilone	6,00	
<p>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</p>			

Außer-Haus-Preise für diese Produkte bitte anfragen