

Einheit	Artikel	Preis pro Einheit	Bestellmenge 
Hausgemachtes			
1 Laib	Focacciabrot aus dem Steinbackofen ∅ 30cm = ca. 700g	5,50	
100g	Käferbohnenkrem	5,00	
200g	Mix-Salat geputzt mit Vinaigrette (2 Portionen)	6,00	
0,4 l	Klare Ochschwanzsuppe oder Klare Lammsuppe (2 Port.)	11,00	
0,4 l	Tomatensenz "Eingefangener Sommer" (2 Portionen)	11,00	
50g	mit Zitronenverbene gebeizte Lachsforelle	6,00	
150g	kaltgeräuchertes Lachsforellenfilet zum SousVide / Wasserbad garen	15,00	
200g *	Brust v. d. Freilandpoularde "Label rouge" eingelegt in Limonen-Petersilie-Salzzitronen-Marinade	11,00	
200g *	Roastbeef vom Limousin-Weiderind 4wöchiges Aqua Aging	17,50	
180g *	Ragout vom Ochschwanz in kräftiger PortweinsöÙe	15,00	
1kg	Sauerbraten 14 Tage eingelegt	25,00	
170g *	fertiger Sauerbraten mit Sauce	12,50	
1 Stück **	Gekochter Tafelspitz vom English Longhorn (ca. 170g) mit Meerrettichsauce	15,00	
1 Stück	bratfertig gefüllte Freilandpoularde "Label Rouge" (ca. 1,5 kg) mit Knoblauchknolle & frischem Rosmarin	25,00	
160g *	Geschmorte Schweinebäckchen mit MajoransöÙe	12,50	
200g **	servierfertiges Gemüse der Saison	5,00	
130g **	Schwarzkümmel-Serviettenknödel	3,50	
1 Stück	Lorbeer-Crème-caramel mit in Fichtenspitzensirup marinierten schwarzen Johannisbeeren	6,00	
100g	Schokoladeneisterrine von 55%iger Valrhona Schokolade und 99%iger Michel Cluizel Schokolade (je 1 Scheibe)	6,00	

* = Menge für 1 Person als Hauptgang

** = Menge als Beilage zum Hauptgang für eine Person

Einheit	Artikel	Preis pro Einheit	Bestellmenge 
Käse + Schinkenspezialitäten			
100g	2019er Original Parmesan Reggiano	6,00	
100g	Andechser Topfen mit kalt gepresstem Leinöl und Fleur de Sel angemacht	4,00	
100g	fränkischer Ziegenfrischkäse	5,00	
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	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	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	60,00	
100g	hausgemachtes Quittenbrot	10,00	
120g	hausgemachte Essigzweitschen (ca. 10 Stück) im eigenen Sud	10,00	
Hülsenfrüchte, Reis & Nudeln			
500g	steirische Käferbohnen	7,50	
500g	dunkelgrün-marmoriete Alblinse o. Späths Alblinse II (Passagiere der Arche des Geschmacks) v. Alb-Leisa-Erzeugergem.	6,00	
1kg	Arroz Bomba Reis, Katalonien	10,00	
250g	Wellenbandnudeln ohne Ei aus Ur-Dinkel von Riga's Bio Dinkel Mühle	5,00	
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>			
			<p> Außer-Haus-Preise für diese Produkte bitte anfragen</p>

