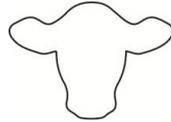


Ein herzliches Willkommen im Ursprung



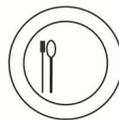
Ein bewusster...

Wir sind davon überzeugt, dass ein regionales Netzwerk und die Achtung vor den Gesetzen der Natur beim Anbau von Lebensmitteln unerlässlich ist - nur so entsteht Qualität und Wertschöpfung.



...Umgang mit unserer Umwelt...

Ganz besonders natürlich, wenn es um tierische Erzeugnisse geht. Unser Respekt vor dem Lebewesen gebietet eine ganzheitliche Verarbeitung und ein enger Kontakt zum Produzenten, um eine 100 % Nachvollziehbarkeit hinzubekommen.



...ist für uns höchster Genuss.

Wenn aber diese Dinge mit der Leidenschaft für Kochhandwerk, Gastgeber sein und Wein zusammen kommen - dann ist das für uns die Formel für einen genussvollen Abend.

Schwäbische Naturküche & Tiroler Herzlichkeit.

6 Gänge
165 €

Aperitif

coutier
champagner brut tradition grand cru
0,1l 16,00 €

pinot brut „brut nature“
weingut idler, weinstadt-strümpfelbach
0,1l 11,00 €

Bründlmayer Rosé Sekt
Weingut Bründlmayer
0,1l 12,00 €

Wehrmut Widmann & Friends
Wermut & Cuvée 23 Jörg Geiger
0,1l 11,00 €

alkoholfrei

cuvée 23
jörg geiger
0,1l 7,00€

Menü

Zander & Färs
Geflügelleber & fermentierter Knoblauch
Gelbe Bete & Malz
Gemüse & Flädle

Holzofenbrot und Bio Butter

Saibling

mit Schnittlauch und Buttermilch

Erinnerungen an den Sommer

Tomate und Sontheimer Wassermelone

Seeforelle & Kaviar

mit Spitzkraut

Alte Milchkuh vom Biohof Dauner

mit Rosenkohl und Radicchio

Ostalb Lamm vom Schafhof Smietana

mit bayrischer Süßkartoffel und Liebstöckel

Fränkische Haselnuss

mit Apfel und Aronia

Alblinsen

Sellerie

Streuobst

Weine

2020
Auxerrois
Weingut Zwölberich, Nahe

2020
Großes Känguru
Tjukurpa
W.E.Frank, Rheinhessen

2020
Chardonnay
Weingut Albrecht Schwegler, Württemberg

2021
Rosie
Weingut Olive Zeter, Pfalz

2018
Choral
Weingut Doreas, Württemberg

2018
Herzstück Riesling Spätlese
Schlossgut Liebig, Mosel

Weinbegleitung in 6 Gläsern
86,00 €