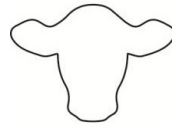


Ein herzliches Willkommen im Ursprung



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
135 €



Aperitif

coutier

champagner brut tradition grand cru

0,1l 14,00 €

pinot brut „brut nature“

weingut idler, weinstadt-strümpfelbach

0,1l 14,00 €

doreas schiller rosé sekt

weingut doreas, remshalden-grunbach

0,1l 9,00 €

Alb. gin

don't call me gin, cuvée nr. 23

jörg geiger, schlat

0,1l 10,50 €

alkoholfrei

cuvée 23

jörg geiger

0,1l 6,50 €

Menü

Aal und Rote Bete
Kalbskopf Schnittlauch Senf
Schwäbische Carbonara

Holzofenbrot und Bio Butter

Zander

mit Kopfsalat, Mohn und Meerrettich

Kürbis

mit Kombucha und fermentiertem Knoblauch

Demeter Hendl

mit gelber Bete und Liebstöckel

Gereifte Seeforelle

mit Rosenkohl und Dill

Bayerische Ente

mit Koriander, Kartoffel und Blaukraut

Birne

mit Petersilienwurzel, Lorbeer und Emmer

Rahm

Heidenheimer Knöpfe

Schlehe und Quitte

Weine

2020

Pinot Grigio

Weingut Tiefenbrunner, Südtirol

2016

Edition Z

Weingut Zwölberich, Nahe

2019

Gelber Muskateller

Weingut Schmitt, Rheinhessen

2018

EX Vero II

Weingut Werlitsch, Südsteiermark

2017 Saphir

Weingut Albrecht, Württemberg

2015

Eiswein

Fellbacher Weingärtner, Württemberg

Weinbegleitung in 6 Gläsern.

78,00 €