

HEIMAT UND KRÄUTER

AUFTAKT IN VIER GRÜSSEN
ROTKRAUT | BUTTERWAFFEL | HEIMISCHER HONIG | GRAPEFRUIT

KARTOFFELBROT
SAUERRAHMBUTTER | SCHNITTCLAUCH

TATAR VOM HEIMISCHEN REHRÜCKEN „LÖWENZAHN“
SAUERKIRSCHEN | FICHTENSPITZE | WEISSE SCHOKOLADE

MANGOLD „PIMPERNELLE“
BUCHWEIZEN | ROTE BETTE | VOGELBEEREN

GEGRILLTE KAROTTE „STEINPILZKRAUT“
HASELNUSS | SPINAT | BÜFFELMOZZARELLA

ACKERKARTOFFEL „BRONZENFENCHEL“
FELDSALAT | LANDSPECK | WEISSE ZWIEBEL

ZANDER „MAJORAN“
WEISSKOHL | PFIFFERLINGE | BLUTWURST

HERBSTZEIT „LAKRITZKRAUT“
STACHELBEERE | KRÄUTERSUD

MARILLENÖRTCHEN „SAUERKLEE“
HIMBEERE | RUM | VANILLE

SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

JEDES MENÜ ENTHÄLT
AUFTAKT IN VIER GRÜSSEN | GEDECK | SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

4 GÄNGE 124,-€
HEIMISCHES REH | GEGRILLTE KAROTTE | ZANDER | MARILLENÖRTCHEN

6 GÄNGE 154,-€
HEIMISCHES REH | MANGOLD | GEGRILLTE KAROTTE | ZANDER
| HERBSTZEIT | MARILLENÖRTCHEN

HEIMAT & KRÄUTER IN VOLLEN ZÜGEN 174,-€
HEIMISCHES REH | MANGOLD | GEGRILLTE KAROTTE |
ACKERKARTOFFEL | ZANDER | HERBSTZEIT |
MARILLENÖRTCHEN

WEINBEGLEITUNG

2016 MUSKATTROLLINGER SEKT BRUT,
DEGORGIERT 09/22, 6 JAHRE HEFELAGER
WEINGUT KISTENMACHER-HENGERER, HEILBRONN

2022 GRÜNER VELTLINER RIED HOHENBERG,
1.LAGE WEINGUT JOSEF EHMOSE,ER,
WAGRAM, ÖSTERREICH

2022 PETIT CHABLIS, AOC
CHARLY NICOLLE

2022 TAVEL „LE CRÉTACÉ“
ALAIN JAUME, ORANGE

2022 GRAVES AOC „LA QUILLE“
XAVIER ET CAROLINE PÉROMA

2021 SOAVE „VULCANO
FEDERICO ZAMBON

ODER

2022 „ON S'EN FISH“ ROUGE CÔTES CATALANES IGP
DOMAINE GARDIÉS

„DIVINE“ CLAIRETTE DE DIE ROSÉ
DOMAINE ALAIN POULET

4 GLÄSER 44,-€
FÜR 2 PERSONEN 64,-€
MUSKATTROLLINGER | GRÜNER VELTLINER | „ON S'EN FISH“
oder SOAVE „VULCANO | „DIVINE

5 GLÄSER 55,-€
FÜR 2 PERSONEN 84,-€
MUSKATTROLLINGER|GRÜNER VELTLINER| TAVEL „LE CRÉTACÉ“
| „ON S'EN FISH“ oder SOAVE „VULCANO | „DIVINE

WEINBEGLEITUNG IN VOLLENZÜGEN 77,-€
FÜR 2 PERSONEN 104,-€

JEDES GLAS BEINHÄLTET 0,1L

TRADITION & MODERNE

NACHVOLLZIEHBARKEIT DER HERKUNFT UND PRODUKTIONSBEDINGUNGEN UNSERER WAREN, DIES GIBT UNS SICHERHEIT UND VERTRAUEN. NICHT NUR LIEFERANTEN, SONDERN AUCH FREUNDE.

UNSERE KÜCHE STEHT FÜR ARTENGERECHTE HALTUNG, URSPRÜNGLICHE LEBENSMITTELKULTUR UND EINBINDUNG ALLER NEBENPRODUKTE UNSERER BEZOGENEN WAREN.

„DIE WERTSCHÄTZUNG UNSERER NATUR LIEGT MIR AM HERZEN“

- SO SEIN CREDO KÜCHENCHEF HENDRIK FRIEDRICH.

ER BRINGT DIE ALTE KOCHKUNST WIEDER INS 21. JAHRHUNDERT UND MACHT AUFMERKSAM AUF TRADITIONELLE VERARBEITUNGEN UNSERER WERTVOLLEN KOSTBARKEITEN. DAS MENÜ GEPRÄGT VON SEINER STILLISTIK “GEPICKELT, FERMENTIERT UND IMMER EIN SCHUSS SÄURE” BRINGT ER JEDEN GANG KUNSTVOLL UND GESCHMACKSINTENSIV AUF DEN TELLER.

JAHRELANGE GASTROKOLLEGEN, BAUERN UND ERZEUGERN IN ENGER ZUSAMMENARBEIT ZU UNTERSTÜTZEN UND NUR DIE BESTEN PRODUKTE AUS DEM AUSGEWÄHLTEN KREIS FÜR SIE ZU BEZIEHEN. KULINARISCHE LEIDENSCHAFT ZU SCHÜTZEN UND DIE UMGEBUNG ZU STÄRKEN.

KÜCHENCHEF HENDRIK FRIEDRICH & TEAM NEHMEN SIE MIT AUF EINE REISE - ZURÜCK IN DIE ZUKUNFT.

BEGLEITET VON KORRESPONDIERENDEN WEINEN, AUSGESUCHT UND ABGESTIMMT FÜR DAS RUND UM ERLEBNIS.

DAS SIEDEPUNKT KÜCHEN- UND RESTAURANTTEAM WÜNSCHT IHNEN EINEN UNVERGESSLICHEN ABEND.

UNSERE LIEFERANTEN

CASPER GREBER /KÄSE CASPER (ÖSTERREICHER KÄSE)
CASPER@KAESECASPER.AT

ANDREAS MITTERMAYER (FISCH UND KAVIAR) OFFICE@FISCHTEICH-LECH.AT

BETINA LENZ (ESSIGE UND ÖL UND TRÜFFEL) BETTINA@TRUEFFEL.AT

CHRISTOPH MAYER (HEIMISCHES RIND)
CHRISTOPH.MAYER@SCHWABEN-WAGYU.DE

UWE BENTER (BIENENHONIG) INFO@BIENESTO.DE

BÄRBEL STOTZ (HEIMISCHES LAMM) INFO@STOTZ-LAMM.DE

OLIVER TILLY YORKSHIRE GOURMET (WILD) INFO@WILD-BARF.DE

MICHAEL SCHICK (KARTOFFELN) SCHICK.MICHAEL1@GMX.DE

MARKUS SCHMID (BIO-EI) SCHMID.LW@NETCOM-MAIL.DE

LEO'S (OBST UND GEMÜSEHANDEL) LEO@LEOS-WOCHENMARKT.DE

FISCHZUCHT BIRNENBAUM (HEIMISCHER FISCH) SERVICE@FISCHZUCHT-BIRNBAUM.DE

HONEST CATCH (KRUSTENTIERE) ORDER@HONEST-CATCH.COM

R&S (FEINKOSTPRODUKTE UND GEMÜSE UND FLEISCH)
INFO@RUNGISGOURMET.COM

ZOTTER (BIOSCHOKOLADE) SCHOKOLADE@ZOTTER.AT

METRO DEUTSCHLAND NONFOOD UND KÜCHENAUSSTATTUNG
KONTAKT@METRO.DE