

Vorspeisen

Taproom Sushi
4x Nigiri / Lachsforelle
Rettich / Tapioka Chip / Erdnuss-Mayo / Hausgemachte Sojasauce
17,00

Paprika-Zitronengras-Süppchen
Kardamom / Lauch / Feta / Oxalis
15,00

Gebeizter Flussbarsch
Kohlrabi / Salatgurke / Knusper Buchweizen / Bachkresse
18,00

UNGESTOPFTE Gänseleber Mousse
Haselnüsse / Rhabarber / Basilikum-Öl
Preiselbeer-Germknödel
17,00

Hauptspeisen

Zweierlei vom Duroc
Schweinefilet / Gebackene Schweinekopf-Praline von Gigi's Schweinen
Lardo / Weißes Bohnenpüree / Wilder Brokkoli / Morchel-Sauce
Himbeeressig-Perlzwiebel
38,00

Frühkraut Forellen Roulade
Spinat / Bärlauch-Gnocci / Dijon-Senf-Velouté
Radieschen / Bachkresse
36,00

Frühlingseintopf
Radieschen / Mai Rübe / Spargel / Wachtel Ei / Falscher Speck
Zitronen-Mayo / Stein-Kartoffel / Bärlauch-Beurre Blanc
30,00

Weißer und Grüner Spargel
Gebackene Kräuterseitlinge / Bärlauch-Vinaigrette / Perlcouscous
Spargel-Quiche / Trebernbrot-Crumbles
34,00

Dessert

Rituals... The Iconic Collection

Travel - Eau d'orient

Bierol-Schoko-Zigarre / Vanille-Mousse / Blaumohn

Bomboclaat / Zedernholz-Topfen-Eis

16,00

Grießflammerie

Rhabarber-Kompott / Schwarzes Sesam Eis / Zitronenmelisse

15,00

Weißer Valrhona Schoko Terrine

Popcorn-Eis / Physalis / Dill

16,00

Plangger Bergkäse

Brezen-Espuma / Quitte

16,00

„A Rippä Valrhona Schokolad“

Ivoire mit Erdnuss (Weiß 35%) / Equatoriale Lactée (Milchschoko 35%)

Equatoriale Noire mit Piment D'Espelette (Zartbitter 55%)

9,00

Wir verrechnen 3 Euro für Gedeck



Taproom-3-Gang-Menü

Paprika-Zitronengras-Süppchen
Kardamom / Lauch / Feta / Oxalis

Maishuhn Supreme vom Wech
Aubergine-Kojireis-Praline / Süßkartoffelpüree
Purple Curry / Erbsen / Eingelegte Buchenpilze

Grießflammerie
Rhabarber-Kompott / Schwarzes Sesam Eis / Zitronenmelisse

50,00
mit Bierbegleitung 60,50

Taproom-5-Gang-Menü

Kulinarische Rundreise durch unsere Speisekarte
gibt's Mittags bis 13:00 Uhr und Abends bis 20:00 Uhr.

95,00
mit Bierbegleitung 112,50