WIR
KOM
PLI
ZEN

ZUM START

Kemker Appelwien Blend low avb

Spontanvergorener Cider mit Äpfeln aus dem Münsterland. Für 8 Monate in amerikanischer Eiche ausgebaut. Ernte aus 2020. 28,-

Ina Wihler YARA YARA Pet Nat

Apfelschaumwein Bombe. Reifer roter Apfel, süß, sauer, herb. Hellgelbe Farbe und natürlich trüb. 26,-

Vincent Spritz

Schladerer Vincent Aperitif, Riesling Sekt, Soda. 8,50

Basil Lime Apero alkoholfrei

Vincent Aperitif, Mikks Basil Lime, Dry Tonic, Eis, Orangenzeste 7,50

Vermouth Tonic

Manico Rosso, Dry Tonic, Orangenzeste 8,50

Vermouth Spritz

Manico Bianco, Soda, Zitronenscheibe 8,50

SPEISEN

Alle unsere Gerichte sind zum Teilen und kommen in mehreren Runden auf den Tisch.

Brot backen wir selbst.

Kalt

BROT & BUTTER 4

Einfach nur Butter auf's Brot. Manchmal ist Gutes so einfach.

GURKE JOHANNISBEERE 8

Gegrillte Gurke mit Borretsch Creme, Schnittlauch Blüten und einer Vinaigrette aus Johannisbeeren-Jalapeno Kosho. **Vegan**.

BUCHWEIZEN CRACKER 9

Zwei nixtamalisierte Buchweizen Tortillas mit fermentiertem Lauch-Püree, Radieschen und Salat&Kräuter-Bouqet. **Vegan.**

SPARGEL KARTOFFELN 14

In Lapsang geschmorter weißer Spargel mit Sauce Gribiche mit eingelegtem & fermentiertem Spargel. Dazu ein Brötchen aus fermentierten Kartoffeln.

Warm

GRANT GREEN 15

Grüner Spargel, fermentierte Erdbeeren, Crunch aus gefriergetrockneten Erdbeeren und Kürbiskernen dazu Wild-Kräuter Auszug mit Erdbeer-Lacto-Wasser. **Vegan**

ERBSE MINZE WEIßE SCHOKOLADE 14

Erbsencreme, Frische Erbsen, Weiße Schokolade, Minzöl & Sauerampfer-Ayran Sauce.

KOHLRABI KAMILLE 14

Japanischer Eierstich aus Forellen-Dashi, eingelegter Kohlrabi, getrocknete fermentierte Erdbeeren & Kamillen-Kombucha.

SAUERTEIG 7 KRÄUTER 18

Vollkornsauerteig Pasta, 7 Kräuter Pesto,
Radieschen Relish & dehydrierter Parmesanrinden-Shio-Koji. **Auf Wunsch Vegan**

LACHSFORELLE 21

Knuspriges Lachsforellenfilet mit Buttermilch-Dill Sauce, Brokkoli & Püree vom Brokkoli Stengel.

PORK CHOPS 21

Pork Chops (ähnliche dem Kotelett), „Rahmbratensauce" mit frischer Buttermilch und Buttermilch Shoyu, eingemachte Grünkohl Blüten & Senfkaviar.

Süß

RHABARBER RHABARBER 7

Mürbeteig mit Rhabarbercrème, gebackenem Rhabarber & süße Sichuan Pfeffer Creme. **Vegan.**

SAUERAMPFER WEIßE SCHOKOLADE 7

Sauerampfer Granite, Weiße Schokolade-Schmand Eis und Baisersplitter.

FASSBIER

0,1l / 0,2l / 0,4l

I HELLES

Dorfbräuhaus / Helles / D / 5,0%
2,50 / 3,60 / 5,40

Schon eher kräftig gehopft für ein Helles, trotzdem schlank und süffig, wie so ein Helles halt sein soll. Im hessischen Vogelsberg von Lars Hauck gebraut.

II KUEHNES BLONDES

KuehnKunzRosen / Wit / D / 4,9%
4,10 / 5,80 / 8,90

Das Kuehne Blonde ist ein belgisches Wit. Die Zugabe von Haferflocken und Weizenflocken verleiht dem Kuehnen Blonden einen seidigen Glanz. Darin finden sich feine Orangenaromen und Gewürznoten aus Koriander und Paradieskörnern im Wechselspiel. Sommerlicher Trinkgenuss mit dem alternativen Kick.

III PASSIONATOR

Schwarze Rose / Maracuja Sauer / D / 6,0%
5,50 / 7,90 / 12,10

Schön fruchtig und knackig sauer, mit Kveik Hefe und auf Maracujapüree fermentiert genau das Richtige für heiße Sommertage. In Mainz gebraut.

BIER FLASCHEN & DOSEN

01 Orca Be Good to Yourself
D / 6,4% / 0,33l / 7,90

Das herrlich dekadente Pastry Sour Ale wird mit zweierlei Malz, Ananas, Nektarine, Milchzucker und rosa Pfefferbeeren gebraut . Wellness Pur.

02 Huppendorfer Vollbier
D / 5,0% / 0,5l / 4,50

Urig, süffig, würzig. Fränkischer Klassiker aus Bamberg mit sanfter Malzsüße.

03 Flügge „Eni" Kirsch Ouid Bruin
D / 7,5% / 0,33l / 13,90

Auf regionalen, saftigen und fruchtigen Kirschen gelagert, sind Karamell-, Kirsch- und weiche Malznoten zu vernehmen, die von einer harmonischen Säure untermalt werden.

04 Sander Pils
D / 5,0% / 0,33l / 4,50

Klassisches, süddeutsches Pils mit feiner Hopfenblume nach wilden Wiesenkräutern, Gras und Zitrone.

05 Orca Fränkisches Landbier Bio
D / 5,0% / 0,33l / 5,30

Das histroische fränkische Malz gibt eine leicht nussige Getreidenote mit etwas Honig, gepaart mit den typischen Aromen eines Lagerbieres und abgerundet durch den Einsatz von aromatischen regionalen Hopfen. Süffig gut.

06 Weiherer Kellerbier
D / 4,9% / 0,5l / 4,50

Überraschend erfrischend für ein Kellerbier und bereits vier Mal beim European Beer Star ausgezeichnet.

07 Sander Saure Anna
D / 7,0% / 0,33l / 6,50

Spritziges Sour IPA mit intensiven Aromen von Ananas und Zitrus, klar und definiert im Geschmack.

08 Schwarze Rose Rest in Peach Gose
D / 6,0% / 0,44l / 8,70

Eine frische Gose, die auf Pfirsichen fermentiert wurde. Ein richtig schön cremiger und fruchtiger Kracher, perfekt um den Sommer herbei zu trinken!

09 KKR Äbbeltizer
D / 5,5% / 0,33l / 5,90

Die Frische von grünen Granny Smith Äpfeln verbindet sich in diesem spritzigen Bier mit mostigen Aromen von wilden Hefen. Erfrischend und doch komplex in der Aromatik.

10 Blecht.Brut 8 Bit Pils Italian
D / 4,7% / 0,44l / 7,90

Pilsner mit Geschmacksprofil, das an ein Pale Ale erinnert, verbunden mit der Leichtigkeit eines Hellen. Feine Kräuter Noten & fruchtige Aromen sorgen für einen erfrischenden Trinkgenuss.

BIER ALKOHOLFREI

Glaabsbräu Freestyle Pale Ale
D / <0,5% / 0,33l / 4,20

Die ausgewählten Hopfensorten verleihen dem Bier einen einzigartigen, frisch-herben Geschmack. Malze aus Hessen & Franken sorgen für einen vollmundigen, weichen Körper.

Sander Plan B
D / <0,5% / 0,33l / 3,90

Helles Pilsner Malz, Hallertauer Tradition, Mandarina Bavaria Hopfen. Tolles Pils.

DURSTLÖSCHER

Yuzu-Holunder-Limo
Mikks Yuzu Elder, Soda, Zitronenscheibe. 4,50

Wasser Taunusquelle
Mit / Ohne, Flasche 6,90

Schorlen
Maracuja, Apfel, Rhabarber, Orange
0,2l 2,90 / 0,4l 4,20

Premium Kola
Premium gut 0,33l 4,20

Bio-Zisch Limonade
Zitrone-Naturtrüb 0,33l 3,90

KAFFEE & TEE

einfach/doppelt

Espresso 2,20/3,50

Kaffee 2,60/3,90

Cappuccino 3,00/4,20

Tee
Darjeeling / Earl Grey / Grün / Bio-Kräuter 2,90
Frische Minze / Frischer Ingwer 3,90

Kakao
mit heißer/kalter Milch 3,30

Selbstverständlich haben wir auch sämtliche geläufigen Kaffee Spezialitäten. Fragt einfach.

Unser Kaffee ist direkt importiert von Kleinbauer*innen aus Äthiopien und bio-zertifiziert. Vielen Dank an das Café No.48 für die Kooperation ;)

Unsere Kuh-Milch ist Bio-zertifiziert. Hafermilch gibt es bei uns ohne Aufpreis. Sojamilch führen wir nicht.

WEINE OFFEN

0,1l / 0,2l

ROT

Angiuli Donato Primitivo
5 / 8

Ancien Temps (Pays d'Oc)
4,50 / 6,50

Claus Preisinger Puszta Libre
6,50 / 10,50

WEISS

Weingut Sohns Riesling SE
4,50 / 7

Ina Wihler Grauburgunder
6,50 / 10,50

Harth & Hart Dialog Riesling
6,50 / 10,50

Fußer Blanc de Noir (Pfalz)
5 / 8

Bender Der Rosé (Pfalz)
5 / 8

Bubbles

Riesling Sekt (Pfalz)
0,1 6

WEINE FLASCHEN

Cantina Angiuli Donato Primitivo IGP
Kräuternoten, Kraftvoll & konzentriert Elegant. Auch für den Sommer geeignet, aus Apulien 26,-

Ancien Temps (Pays d'Oc) Rot
Cuvée aus Cabernet Franc und Syrah 22,-

Claus Preisinger Puszta Libre
Wie viel Spaß kann gekühlter Rotwein machen? 35,-

Sohns Riesling SE
Helle Fruchtnoten mit harmonischer Säure. 23,50

Geil Scheurebe Weiß
Fruchtig mit leichter Säure. 23,50

Ina Wihler Grauburgunder
Goldgelb mit eleganter Struktur, erfrischender Säure, feine Würze & florale Noten. 32,50

Ina Wihler YARA YARA Pet Nat
Apfelschaumwein Bombe. Reifer roter Apfel, süß, sauer, herb. Hellgelbe Farbe und natürlich trüb. 26,-

Ina Wihler Muskateller
Goldgelb mit eleganter Struktur, erfrischender Säure, feine Würze & florale Noten. 42,-

Bender Der Rosé (Pfalz)
Herrliche Farbe. Leicht würzig. 27,50

Staffelter Hof Little Bastard
Cuvee aus Riesling, Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau & Muskateller. Aromen von Pfirsich, Quitte, Zitrusfrüchten und einer würzig-steinigen Note . 45,-

Riesling Sekt (Pfalz)
Flaschengärung. 30,50

Jülg Crémant Brut (Pfalz)
Nach Champagnermethode hergestellt. 49,-

Kemker Appelwien Blend
Spontanvergorener Apfelwein/Cider aus Münsterländer Äpfel, 8 Monate im Barrique ausgebaut. 32,50

DRINKS

Vincent Spritz
Schladerer Vincent Aperitif, Riesling Sekt, Soda. 8,50
Vincent ist ein Aperitif auf Basis eines Himbeergeist, gebittert mit Kräutern. Fruchtiger und nicht so süß wie Aperol.

Basil Lime Apero alkoholfrei
Vincent Aperitif, Mikks Basil Lime, Dry Tonic, 7,50
Die Frische des Basilikum und der Limette in Verbindung mit dem herben Kräuterbitter auf Himbeerbasis von Schladerer. Super erfrischend und ganz ohne Alkohol.

Vermouth Tonic
Manico Rosso, Dry Tonic, 8,50
Roter Wermut aus Rheinhessen aus deutschem Spätburgunder und heimischen Kräutern. Sehr fruchtig, schöne Verbindung der milden Tanine aus dem Vermouth und des Tonic.

Vermouth Spritz
Manico Bianco, Soda, 8,50
Heller Wermut aus Rheinhessen aus deutschem Müller-Thurgau & heimischen Kräutern. Mild, leichte Kernobstnoten, würzig & kräuterig.

Gin Tonic
Brick Bio Gin, Dry Tonic 8,50

KURZE

Amanero Bavarese Bio 2cl 2,70
mit Eis & Zitrone 3,20

deicht Emmerkorn 2cl 4,00

Empirical Helena 2cl 6,90

Empirical The Plum, I Supose 2cl 7,90

Empirical Ayuuk 2cl 7,90

Gessner Obstler 2cl 2,50

Faude Himbeergeist 2cl 5,50

Faude Rote-Beete-Geist 2cl 5,50

Faude Apfel Rubinette 2cl 5,90

Faude Gurkengeist 2cl 5,50

Faude Quitte 2cl 6,90

Wir backen unser Sauerteig Brot selbst. Die Küche denkt & arbeitet in geschlossenen Kreisläufen. So können wir unsere Produkte ganzheitlich verwerten. Dies ist vor allem durch unser aufwändiges Fermentations-Programm möglich. Dieses umfasst Lacto Fermentationen, Koji basierte Fermente und Essig.

Wir verarbeiten Gemüse in Bio Qualität oder aus regionaler Landwirtschaft. Mit folgenden Lieferant_innen und Erzeuger_innen arbeiten wir zusammen:

Pilze von der **Edelpilzzucht Kroll** in Offenbach.
Fisch von Tobias Wagners **Altstädter Fischteichen**.
Fleisch von der **Metzgerei Hoos** in Bornheim.
Wurstwaren von der **Fleischerei Hahn in Roßdorf/Odenwald**.
Gemüse über das **Reformhaus Andersch** und von der **Gärtnerei Anja Rappelt**.

Mit den meisten Brauereien, deren Biere wir ausschenken, stehen wir direkt und persönlich in Kontakt. Wir werden direkt beliefert von:

Dorfbräuhaus aus dem Vogelsberg,
Flügge aus Frankfurt.
Sander aus Worms,
KuehnKunzRosen aus Mainz,
Hanscraft aus Aschaffenburg,
Orcabrau aus Nürnberg,
Kemker Kultuur aus dem Münsterland,
Schneeeule aus Berlin.