

Warum Sie tun, was Sie tun...

Wir verbinden Reisen mit Genuss und lieben es,
neue Geschmäcker zu erleben und zu entdecken.
Kombinationen, die man nicht erwartet,
Paarungen, die überraschen. Seien Sie dabei,
wenn wir Essen zubereiten, wie es uns schmeckt!

Thilo Bischoff

Eigentümer | Kreativer Kopf | Leidenschaftlicher Koch

Gastronomie zum Leben erwecken – und dabei authentisch bleiben.
Kreative Ideen erarbeiten und für Sie umsetzen.
Das sind die Herausforderungen, die unseren Beruf so spannend machen.
Wir erfinden das Rad nicht neu, versuchen aber, dass es sich ständig weiterdreht.

Stefan Köhler

Geschäftsführer | Enthusiast | Vollblut-Gastronom

Wenn unser Küchenteam kreativ wird, kommen oft
waghalsige Geschmacks-Ideen zum Vorschein.
Dann liegt es an uns, Getränke zu finden, die den Gerichten schmeicheln,
sie begleiten und sie eventuell pushen.
Toll ist es, wenn uns Kombinationen gelingen, die wir noch nicht kannten.
Daran haben wir riesigen Spaß und hoffen, Sie können diesen nachempfinden.

Tom Zimmermann

Restaurantleiter | Begeisterter Gastgeber | Euphorischer Sommelier

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Sonntag

12:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Küche 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr



„WO ALLES BEGINNT“

Geflügel l,o,a,h

Rote Bete | Sellerie | Balsamico

€ 13,50

Rinder Tatar m,l,g,c

Meerrettich | Wachtelei | Doa

€ 14,50

Lachs & Thunfisch d,l

Avocado | Gurke | Granatapfel

€ 13,50

Ziegenkäse d,l

Tomate | Rhabarber | Ras el Hanut

€ 12,50

„STILLE WASSER SIND.....“

Rinderessenz a,c,l,o

Blätterteig | Trüffel | Tafelspitz

€ 7,50

Tom Yam n,b,l,f

Sesam | Koriander | Thunfisch

€ 8,50

Bärlauch c,d

Spargel | Hollandaise | Kresse

€ 7,00

„VOM.....“

Kalb

Wiener Schnitzel a,c,g

Kartoffel-Gurkensalat | Trüffel | Preiselbeere

€ 23,50

Rind

15 Stunden geschmorte Backe

vom heimischen Rind a,c,g,i

Kartoffelbaumkuchen | Wirsing | Perlzwiebeln

€ 19,50

Schwein

Bischoffs Krustenbraten vom Wammerl 72°C gegart

Kräuterkrautsalat | Kartoffelknödel | Tai BBQ Sauce a,i,j,l

€ 16,50

Geflügel

Bayerische Ente im Ganzen i,f,e

für 2 Personen

Brust | Wokgemüse | Orange

Keule | Blaukraut | Knödel

€ 44,00

Lamm

Confierte Schulter a,c,i

Polenta | Artischocken | Bohnen

€ 28,50

„FISCHERS FRITZ“

Filet vom Saibling d,i

Blaue Frankenwälder | Gemüse | Nussbutter

€ 21,50

Zander d,g,i

Tarte Tatin | Chili | Thymian

€ 23,00

Wolfsbarsch in der Salzkruste für 2 Personen d,l

Bärlauch | Spargel | Pasta

€ 62,00

„ZUCKERSCHNÜTCHEN“

Key Lemon Pie a,c,g,h

Rhabarber | Yuzu | Himbeere

€ 11,00

Mandel a,c,h

Kaffee | Apfelkompott | Mango

€ 11,50

Veilchen a,c,g,h

Ananas | Minze | Zuckerwatte

€ 11,00

Moor im Hemd a,c,g

Schokolade | Beeren | Vanille

€ 10,50

Vegetarische und vegane Gerichte bereiten wir Ihnen gerne auf Empfehlung zu.
Bitte machen Sie uns auch auf eventuelle Allergien und
Lebensmittelunverträglichkeiten aufmerksam.

„FÜR DIE KLEINEN“

Hausgemachte Spätzle a,c,g,l mit Bratensauce	€ 3,00
Wiener Schnitzel a,c,g,l mit Kartoffel-Gurkensalat	€ 7,50
Knödel a,l mit Sauce	€ 4,20
Hausgemachte Pasta a,c,l mit Tomatensauce	€ 3,50