

# Bio - Menü

Frisch gekocht. Regional. Mit (Aller)Liebe serviert.



# Bio - Menü 1

Juni - September 2026 - Klassisch\*



## Klassisch

Hochzeitsuppe mit  
Fleischbällchen und Eierstich



## Klassisch

Rinderroulade mit  
Kartoffel – Zwiebel –  
Püree und Rotkohl



## Klassisch

Apfel Crumble im Glas

\*Preis für das Menü 49,00€

Die Abbildungen sind Serviervorschläge und können von der tatsächlichen Zubereitung abweichen.

# Bio - Menü 1

Juni - September 2026 Weinbegleitung\*  
zum klassischen Menü

## Chardonnay Edition Papillon trocken

Weingut Schwarztrauber  
Pfalz

## Lemberger VDP Ortswein trocken

Weingut Karl Haidle  
Württemberg

## Trittenheimer Altärchen Scheurebe feinherb

Weingut Franz Josef  
Eifel Mosel



\*Preis für die Weinbegleitung 23,00€

# Bio - Menü 1

Juni - September 2026 - Vegetarisch\*



**Vegetarisch**

Bunter Gartensalat  
mit Blüten



**Vegetarisch**

Sonnenblumen  
Bolognese



**Vegetarisch**

Apfel Crumble im Glas

\*Preis für das Menü 39,00€

Die Abbildungen sind Serviervorschläge und können von der tatsächlichen Zubereitung abweichen.

# Bio - Menü 1

Juni - September 2026 - Weinbegleitung\*  
zum vegetarischen Menü

## Silvaner Ortswein trocken

Weingut Am Stein  
Franken

## Chardonnay Edition Papillon trocken

Weingut Schwarztrauber  
Pfalz

## Trittenheimer Altärchen Scheurebe feinherb

Weingut Franz Josef  
Eifel Mosel



\*Preis für die Weinbegleitung 23,00€

# Bio - Menü 2

Juni - September 2026 - Klassisch\*



**Klassisch**

Rote Linsensuppe



**Klassisch**

Rinder-Gulasch mit  
Sauerkraut-Kartoffel-  
Strudel



**Klassisch**

Otilie Apfel-Streusel-  
Kuchen mit einer Kugel  
Vanilleeis

\*Preis für das Menü 49,00€

Die Abbildungen sind Serviervorschläge und können von der tatsächlichen Zubereitung abweichen.

# Bio - Menü 2

Juni - September 2026 - Weinbegleitung\*  
zum klassischen Menü

## Silvaner Ortswein trocken

Weingut Am Stein  
Franken

## Lemberger VDP Ortswein trocken

Weingut Karl Haidle  
Württemberg

## Trittenheimer Altärchen Scheurebe feinherb

Weingut Franz Josef  
Eifel Mosel



\*Preis für die Weinbegleitung 23,00€

# Bio - Menü 2

Juni - September 2026 - Vegetarisch\*



**Vegetarisch**

Bunter Gartensalat  
mit Blüten



**Vegetarisch**

Kichererbsen-Curry  
mit Reis



**Vegetarisch**

Otilie Apfel-Streusel-  
Kuchen mit einer Kugel  
Vanilleeis

\*Preis für das Menü 39,00€

Die Abbildungen sind Serviervorschläge und können von der tatsächlichen Zubereitung abweichen.

# Bio - Menü 2

Juni - September 2026 - Weinbegleitung\*  
zum vegetarischen Menü

## Frisch & Frei alkoholfrei Cabernet blanc & Gewürztraminer

Weingut Schwarztrauber Pfalz  
(noch nicht Bio aber lecker)

## Silvaner Ortswein trocken

Weingut Am Stein  
Franken

## Trittenheimer Altärchen Scheurebe feinherb

Weingut Franz Josef  
Eifel Mosel



\*Preis für die Weinbegleitung 23,00€

# Bio - Menü 3

Juni - September 2026 - Klassisch\*



**Klassisch**

Gelber Erbsen-Gemüseeeintopf



**Klassisch**

Kabeljau in  
Kartoffelkruste auf  
einem großen  
Salatbett



**Klassisch**

Schokokuchen mit  
flüssigem Kern und einer  
Kugel Vanilleeis

\*Preis für das Menü 49,00€

Die Abbildungen sind Serviervorschläge und können von der tatsächlichen Zubereitung abweichen.

# Bio - Menü 3

Juni - September 2026 - Weinbegleitung\*  
zum klassischen Menü

## Mühlenspritz Cocktail

Auxerrois Aromatik Weißburgunder  
trocken

Weingut Wöhrle  
Baden

## Vino Santo fruchtig

Weingut Pisoni  
Trentino



\*Preis für die Weinbegleitung 23,00€

# Bio - Menü 3

Juni - September 2026 - Vegetarisch\*



**Vegetarisch**

Gelber Erbsen-Gemüseeeintopf



**Vegetarisch**

Sellerieschnitzel mit  
Gnocchi-Käse-Sahne-  
Gemüsepfanne



**Vegetarisch**

Schokokuchen mit  
flüssigem Kern und einer  
Kugel Vanilleeis

\*Preis für das Menü 39,00€

Die Abbildungen sind Serviervorschläge und können von der tatsächlichen Zubereitung abweichen.

# Bio - Menü 3

Juni - September 2026 - Weinbegleitung\*  
zum vegetarischen Menü

**Mühlenspritz Cocktail**

**Weißburgunder Estate trocken**

Weingut Wittmann  
Rheinhessen

**Vino Santo fruchtig**

Weingut Pisoni  
Trentino



\*Preis für die Weinbegleitung 23,00€

# Bio - Menü 4

Juni - September 2026 - Klassisch\*



## Klassisch

Rinderkraftbrühe mit  
Gemüseeinlage



## Klassisch

Hähnchenkeule  
gebraten mit  
Süßkartoffelpüree  
und Gemüse-Asia-  
Pfanne



## Klassisch

Kaiserschmarrn mit einer  
Kugel Vanilleeis

\*Preis für das Menü 49,00€

Die Abbildungen sind Serviervorschläge und können von der tatsächlichen Zubereitung abweichen.

# Bio - Menü 4

Juni - September 2026- Weinbegleitung\*  
zum klassischen Menü

## Wildwux Grüner Veltliner trocken

Weingut Geyerhof  
Österreich

## Korrell Riesling trocken

Weingut Korrell  
Nahe

## Auxerrois Aromatik Weißburgunder trocken

Weingut Wöhrle  
Baden



\*Preis für die Weinbegleitung 23,00€

# Bio - Menü 4

Juni - September 2026 - Vegetarisch\*



## Vegetarisch

Frischer gemischter Gartensalat mit Hausdressing



## Vegetarisch

Käse-Gemüse-Strudel mit Gemüse-Asia-Pfanne



## Vegetarisch

Kaiserschmarrn mit einer Kugel Vanilleeis

\*Preis für das Menü 39,00€

Die Abbildungen sind Serviervorschläge und können von der tatsächlichen Zubereitung abweichen.

# Bio - Menü 4

Juni - September 2026 - Weinbegleitung\*  
zum vegetarischen Menü

**Chardonnay Edition Papillon trocken**

Weingut Schwarztrauber Pfalz

**ABRIL Spätburgunder Rosé trocken**

Weingut Abril  
Baden/Kaiserstuhl

**Auxerrois Aromatik Weißburgunder trocken**

Weingut Wöhrle  
Baden



\*Preis für die Weinbegleitung 23,00€

# Bio - Menü 5

Juni - September 2026 - Klassisch\*



## Klassisch

Feta im Brickteig und  
Tomatensalat mit Pesto Tomate



## Klassisch

Schweinebraten mit  
Buttermöhren und  
Kartoffel-  
ZwiebelPüree



## Klassisch

Mango Eis mit  
Schokowaffel Röllchen

\*Preis für das Menü 49,00€

Die Abbildungen sind Serviervorschläge und können von der tatsächlichen Zubereitung abweichen.

# Bio - Menü 5

Juni - September 2026 - Weinbegleitung\*  
zum klassischen Menü

## ABRIL Spätburgunder Rosé trocken

Weingut Abril  
Baden/Kaiserstuhl

## Ahrweiler Spätburgunder trocken

Weingut  
Maibachfarm Ahr

## Blaubeercocktail



\*Preis für die Weinbegleitung 23,00€

# Bio - Menü 5

Juni - September 2026 - Vegetarisch\*



## Vegetarisch

Feta im Brickteig und  
Tomatensalat mit Pesto Tomate



## Vegetarisch

Pasta mit Kräuter-  
Walnuss-Pesto



## Vegetarisch

Mango Eis mit  
Schokowaffel Röllchen

\*Preis für das Menü 39,00€

Die Abbildungen sind Serviervorschläge und können von der tatsächlichen Zubereitung abweichen.

# Bio - Menü 5

Juni - September 2026 - Weinbegleitung\*  
zum vegetarischen Menü

**ABRIL Spätburgunder Rosé trocken**

Weingut Abril Baden/Kaiserstuhl

**Wildwux Grüner Veltliner trocken**

Weingut Geyerhof  
Österreich

**Blaubeercocktail**



\*Preis für die Weinbegleitung 23,00€

# Bio - Menü 6

Juni - September 2026 - Klassisch\*



**Klassisch**

Rote-Beete-Carpaccio



**Klassisch**

Hähnchenbrust im  
Parmesanmantel und  
Linsenragout



**Klassisch**

Butterkuchen und  
Mangosorbet

\*Preis für das Menü 49,00€

Die Abbildungen sind Serviervorschläge und können von der tatsächlichen Zubereitung abweichen.

# Bio - Menü 6

Juni - September 2026 - Weinbegleitung\*  
zum klassischen Menü

## **ABRIL Spätburgunder Rosé trocken**

Weingut Abril  
Baden/Kaiserstuhl

## **Hoflöbnitz Grauburgunder**

Weingut Stiftung  
Hoflöbnitz Sachsen

## **Gewürztraminer feinherb**

Weingut Thomas  
Schaurer Pfalz



\*Preis für die Weinbegleitung 23,00€

# Bio - Menü 6

Juni - September 2026 - Vegetarisch\*



**Vegetarisch**

Rote-Beete-Carpaccio



**Vegetarisch**

Chili sin Carne



**Vegetarisch**

Butterkuchen und  
Mangosorbet

\*Preis für das Menü 39,00€

Die Abbildungen sind Serviervorschläge und können von der tatsächlichen Zubereitung abweichen.

# Bio - Menü 6

Juni - September 2026 - Weinbegleitung\*  
zum vegetarischen Menü

## **ABRIL Spätburgunder Rosé trocken**

Weingut Abril Baden/Kaiserstuhl

## **Sulzfelder Müller Thurgau trocken**

Weingut Zehnthof  
Luckert Franken

## **Gewürztraminer feinherb**

Weingut Thomas  
Schaurer Pfalz



\*Preis für die Weinbegleitung 23,00€