

Vorspeisen

Thunfisch Sashimi „ Ondersch“

Karotte | Mango | Chili

20 €

Allgäuer Ziegenkäse

Frühlingssalate | Currycreme | Granatapfel

13 €

Kalbskopf & Allgäuer Aal

Räucherfischmousse | Apfel | Feldsalat

19 €

Suppen

Champagnerschäum Süsschen

Gebatene Jakobsmuschel | Safran | Kaiserschoten

12€

Samtsuppe vom bayrischen Spargel

Croutons | Schnittlauch | Apfel

9 €

Hauptspeisen

Pasta Frutti di Mare

Meeresfrüchte | Safran | Spagettini
29 €

Confierter Gunzesrieder Saibling

Zitronengras- Schaum | Pak Choi | Sesam
32 €

Gebratene Perlhuhn Brust

Perigord Trüffel | Karotte | Saitlinge
30 €

Zweierlei vom Almoachsen

Rosa gebratenes Filet & geschmorte Backe
Portweinjus | junger Spinat | Kartoffelgratin
35 €

Rosa gebratener Rehrücken

Barolojus | Schwarzwurzel | Miniorange | Petersilienwurzel
38€

Ricotta Ravioli

Trüffelschaum | Spinat | Schwarzwurzel | Pekannüsse
19€

Special no.1

Bayrische Bauernente

für 2 Personen | am Tisch tranchiert

erster Akt:

Die Brust

Preiselbeerjus | Frühlingsgemüse | Kartoffelpüree

zweiter Akt:

Karotten Sorbet

Ingwer-Granite | Limettenespuma

dritter Akt:

Die Keule

Zitronengras- Schaum | Pak Choi | Frühlingsalat

pro Person 45€

Special no.2

Chateaubriand

ab 2 Personen | am Tisch tranchiert

Filet vom Almochsen

Trüffeljus | Gemüse Allerlei | Kartoffelschaum

pro Person 49€

Menu Genusswirtschaft

Gruß aus der Küche

Kalbskopf & Allgäuer Aal

Räucherfischmousse | Apfel | Feldsalat

2019 Weth & Wels- Weingut Knewitz- Rheinhessen

Champagnerschaum Süppchen

Gebratene Jakobsmuschel | Safran | Kaiserschoten

2019 Bon Vallon Chardonay- De Westhof- Western Cape

Karotten- Sorbet

Ingwer-Granite | Limettenespuma

Zweierlei vom Almochsen

Rosa gebratenes Filet & geschmorte Backe

Portweinjus | junger Spinat | Kartoffelschaum

2019 Primitivo- Torcicoda- Salento

Rhabarber & Schokolade

Kompott | Mandelkuchen | Eis

2016 Riesling Auslese -Weingut Haart - Mosel

3-Gang Menu mit Suppe 49€

3-Gang Menu mit Kalbskopf 55€

5-Gang Menu: 69€

Weinbegleitung klein: 19€

Weinbegleitung groß: 29€

Aperitif

ONDERSCH SPRITZ	7 €
Grapefruit, Weinbergpfirsich, Gin, Prosecco	
PINK SPRITZ	6 €
Pink Gin, Zitronenlimonade, Prosecco, Schwarze Johannisbeere	
MARTINI SPRITZ	5,50€
Martini Fiero, Tonic Water, Prosecco	
WINTER SPRITZ	6,50€
Cranberry Limonade, Prosecco, Limette	
APEROL SPRITZ	6 €
Aperol, Prosecco, Orange	
HUGO FIZZ	8 €
St. Germain Holunderlikör, Prosecco, Bombay Dry Gin, Minze	
LILLET WILD BERRY	6 €
Lillet, Schweppes Wild Berry	
ALLGÄUER NEGRONI	9 €
Enzian Likör, Lillet, Schäffler Dry Gin	
SAN BITTER SPRITZ (ALKOHOLFREI)	5,50€
San Bitter, Traubensecco, Minze	

Schaumwein

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT PREMIER CRU	0,1	12 €
Marc Hebrant / á Mareuil-sur-Aÿ		
RIESLING SEKT TROCKEN	0,1	5,50€
Weingut Knewitz, Appenheim, traditionelle Flaschengärung		
LUDWIGS TRAUBENSECCO ALKOHOLFREI	0,2	5,50€
Weingut am Stein, Würzburg, BIO		

MENSCHLICHKEIT,
QUALITÄT, NACHHALTIGKEIT & REGIONALITÄT

Ondersch Genusswirtschaft

In der Wirtschaft mal ONDERSCH genießen?
Das kannst Du in unserer Genusswirtschaft.

Hier zeigen wir unseren Erfahrungsschatz aus der Spitzengastronomie,
allerdings ganz ONDERSCH als in der klassischen Sterneküche.

Im gemütlichen Ambiente möchten wir Euch eine unkomplizierte
und kreative Küche präsentieren.

Eure Gastgeber

Matthias Hein & Stefan Stiefeling

Kennengelernt haben wir uns vor 15 Jahren im
2 Michelin ** Restaurant des Louis C. Jacob.
Nach langjähriger getrennter Berufserfahrung in
der Spitzengastronomie bringen wir nun gemeinsam
unsere Vorstellung von Genuss auf den Teller.

Schön das Du da bist!

Stefan & Matthias

sowie das gesamte Ondersch Team

