

TEILEN.

NEISELN.

(AUS-)PROBIEREN.

Das Wort neiseln stammt aus der **Rhön** und bedeutet **viele verschiedene Sachen probieren.**

REGIONAL.

KREATIV.

VON HAND GEMACHT.

Wir wählen unsere Zutaten sorgsam aus & benutzen keine Convenience-Produkte.

Unser **Obst und Gemüse** stammt aus Sachsenhausen von der **Gärtnerin Anja Rappelt**, welche mehrere eigene Felder und Gewächshäuser bewirtschaftet.

Unser Brot wird jeden Tag frisch von Hand gebacken.

WEINBAR. KLASSIKER.

Sauerteigbrot. Selbstgebacken. **3.0**
Frankfurter Kräuterbutter.

Aioli. **2.0**

Frischkäse. Kräuter. **4.0**

Oliven. Eingelegt. **3.5**

Wurstplatte. **12.5**

Käseplatte. **13.0**

NEISEL. ÜBERRASCHUNGS. MENÜS.

= Menüs zum teilen

MENÜ I. 38.0 (p.P.)

Focaccia. Aufstriche. Oliven.

Vier kleine Überraschungen.

MENÜ II. 42.0 (p.P.)

Focaccia. Aufstriche. Oliven.

Vier kleine Überraschungen.

Süss.

MENÜ III. 49.0 (p.P)

Focaccia. Aufstriche. Oliven.

Fünf kleine Überraschungen.

Süss.

MENÜ IV. 58.0 (p.P.)

Focaccia. Aufstriche. Oliven.

Sechs kleine Überraschungen.

Süss.

VORSPEISEN.

Tatar. Rinderfilet. 12.5

Erbse. Pilze. Eigelb.

Lachs. 11.5

Kohlrabi. Rettich. Wildkräuter. Kaviar.

Tomaten. bunt. 8.5

Balsamico. Sauerteig. Kräuter.

ZWISCHENGERICHTE.

Gazpacho. Grün. 8.5

Avocado. Apfel. Garnele.

Jakobsmuschel. 13.5

Ananas. Wassermelone. Chorizo.

Artischocke. 11.5

Schalotten. Aioli.

HAUPTGERICHTE.

Schwäbisch. Hällisches.

Landschwein. 22.5

Kartoffel. Pfifferlinge. Zwiebel.

Frühlingslauch.

Fang des Tages. 21.5

Couscous. Aubergine. Paprika.

Krustentier.

Fregola Sarda. 16.5

Rucola. Tomate. Burrata.

SÜSS.

Parfait. 8.5

Mango. Blutorange. Pisco Sour.

LET`S START.

Riesling. 0.1l 7.5

Sekt. brut. Andres & Mugler. Pfalz.

Pinot Meunier. Pinot Noir.

Chardonnay. 0.1l 13.0

Champagner. J.P. Gaudinat. Champagne.

Monastrell. 0.1l 8.5

Rose Cava. Alta Alella. Barcelona.

Macabeu. 7.5

Vermouth bianco. Yzaguirre. Katalonien.

+ Thomas Henry Tonic.

Bacchus. 0.1l 6.5

alkoholfreier Traubensecco

WEINE. OFFEN.

WEISS.

Riesling. „WALHOFS Jungfer.“

2018. Hallgartener Jungfer.

Trocken. Nikolai. Rheingau.

0.1l 4.5 0.2l 8.0

Sauvignon Blanc. Auxerrois. Grauburgunder.

2018. Kesselring. Pfalz.

0.1l 4.0 0.2l 7.5

Chardonnay.

2015. Rully. Domaine Chanson. Bourgogne.

0.1l 5.5 0.2l 11.5

Weissburgunder.

2018. Daniel Mattern. Rheinhessen.

0.1l 4.0 0.2l 7.0

Silvaner.

2017. Bernhard. Rheinhessen.

0.1l 4.0 0.2l 8.0

Malvasia. Trebbiano. Canaiolo Bianco.

2017. Podere della Bruciata. Chianti. Toscana.

0.1l	5.0	0.2l	9.0
-------------	------------	-------------	------------

Pinot Blanc. Auxerrois.

2017. Albert Mann. Elsass.

0.1l	4.5	0.2l	8.0
-------------	------------	-------------	------------

Sauvignon Blanc (Holz).

2017. Stefan Bietighöfer. Pfalz.

0.1l	5.5	0.2l	11.5
-------------	------------	-------------	-------------

Riesling. Kabinett.

2017. Jean Baptiste. Gunderloch. Rheinhessen.

0.1l	4.0	0.2l	8.0
-------------	------------	-------------	------------

ROSÈ.

Mourvedre. Grenache gris.

2017. Miraflores. Domaine Lafage. Perpignan.

0.1l	5.0	0.2l	9.0
-------------	------------	-------------	------------

Grauburgunder. Spätburgunder.

2017. Badisch Rotgold. Bettina Schumann. Baden.

0.1l 4.0 0.2l 9.0

Merlot. Cabernet franc. Callet.

2017. Sincronia. Mesquida Mora. Mallorca.

0.1l 5.0 0.2l 9.5

ROT.

Spätburgunder.

2017. Gunderloch. Rheinhessen.

0.1l 5.0 0.2l 9.0

Cabernet Sauvignon. Merlot.

2015. Saga. Domaines Barons de Rothschild.

Lafite. Bordeaux.

0.1l 6.0 0.2l 11.5

Garnacha. Tempranillo. Syrah.

2012. Marques de Alvarez. Calatayud.

0.1l 5.0 0.2l 9.0

SÜSS.

Riesling. Auslese.

2017. Georg Breuer. Rheingau.

5cl 5.0