

Erfrischend

>>>Hausgemachte Glühweinreduktion<<<

aufgegossen mit fränkischem Secco, Eiswürfel & Orange Glas 0,15l – 5,50

Gläschen Sekt / trocken / Silvaner / 0,1 l / 4,80 €

Unsere Küche empfiehlt

Mildes Senfsüppchen

mit Zimtcroûtons und geriebenem Apfel 5,80

Kassler

dazu gibt's Rahmsauerkraut und Salzkartoffeln 8,90

Jägerbraten

mit Semmelknödel und kleinem gemischten Salat 9,90

Ragout von der Rinderbrust

dazu gibt's geschmolzene Bandnudeln und Wurzelgemüse 12,50

Wenn gar nichts mehr reinpasst...!!!

...wirklich eine kleine Crème brûlée & Espresso

4,80

Weine aus hauseigenen Weinbergen

Ausbau: Staatlicher Hofkeller – Würzburg

Silvaner „Edition“ ERSTE LAGE 2017 0,1l 3,90

lphofer Julius-Echter-Berg - Trocken RZ: 2,0 - S: 5,3

Birne und Quitte im Bukett. Der Körper spiegelt den Keuperboden wieder. Unkompliziert und herrlich saftig.

Riesling „Edition“ ERSTE LAGE 2017 0,1l 3,90

Würzburger Stein - Trocken RZ: 6,0,- S: 7,6

Zarte Zitrusfrüchte dominieren im Duft, schon ausgeprägt am Gaumen. Frische, Saure und Süße.

Weißer Burgunder „Edition“ ERSTE LAGE 2017 0,1l 3,90

Würzburger Stein - Trocken RZ: 3,0,- S: 6,3

Feine gelbe Frucht, sehr fitnessreich. Am Gaumen angenehm cremig und mundfüllend.

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer