

## Erfrischend

### >>> **Hausgemachte Glühweinreduktion** <<<

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

**Lillet Berry** / Lillet Blanc / Schweppes Russian Wild Berry / 0,2l 5,50

## Unsere Küche empfiehlt

### **Rote Bete Süpple**

mit kernigen Meerrettichfrischkäse und Zimtcroûtons 5,80

### **Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeeren**

an jungem Feldsalat, Kartoffeldressing und Speck- Croûtons 12,80

### **Gebratenes Filet vom Isländischen Skrei unter der Kräuterkruste**

auf cremigem Balsamicolinsen und Kartoffelwürfel 21,80

### **Geschnetzeltes von Rinderfiletspitzen**

mit Shiitakepilzen und selbstgemachten Kräuterspätzle 19,80

### **Ofenfrische Cherry Valley Hofente** (so lange der Vorrat reicht)

wahlweise mit Rosenkohl oder Blaukraut dazu Kartoffelklöße und Orangensöble

viertel Ente 14,50 – halbe Ente 18,90

### **Ganzer Waller „blau“ aus dem hauseigenen Bassin**

nach dem Originalrezept der Stachelwirte im Wurzelsud gegart

dazu gibt's Sahnemeerrettich und Salzkartoffeln

ab 2 Personen Je 100gr. 5,20

(Auf Vorbestellung oder ca. 40 Minuten Zubereitungsdauer )

### **Wenn gar nichts mehr reinpasst...!!!**

Hausgemachte Schokoladenravioli

mit Vanille-Zimtsoße 5,90

## Wein des Monats

### **Weingut Max Markert aus Eibelstadt**

**Weißer Burgunder** Eibelstädter Kapellenberg 2016

Trocken, Qualitätswein

Extrakt und Fülle, leuchtende gelbe Farbe reifer Früchte.

Rauchig-mineralisch vom Muschelkalk. Am Gaumen exotische Früchte, rassige Mineralität.

Der Burgunder begeistert aber auch durch seine schlanke Figur, trotz opulenter Saftigkeit.

0,1l – 3,80 – 0,25l 9,50