

Prickelnd

Fränkischer Winzersekt

Silvaner blanc de blancs brut nature

Unser Silvaner blancs de blancs Sekt aus traditioneller Flaschengärung wie ein Champagner, die einen feinperligen aber dennoch spritzigen Sekt mit ausgeprägt fruchtigem Geschmack hervorbringt. Geradezu aufregend und süffig überzeugt dieser Sekt.

0,1 l / 6,50

Unsere Küche empfiehlt

Mildes Senfsüppchen

mit Zimtcrouûtons und geriebenem Apfel 5,80

Lachscarpaccio

an Babyleafsalat und Baguette

Vorspeise 11,50

Duett von Saibling & Riesengarnele

auf einem lauwarmen Fenchel- Tomatengemüse und Nußkartoffeln 22,60

Kotelett vom Iberico Schwein

dazu gibt's lauwarmer Antipasti und gebackene Polenta 23,90

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)

Sizilianische Zitronen- Tarte

an Waldbeeren-Kompott 5,90

Weinempfehlung

Auxerrois 2017

Winzerhof Gebrüder Müller - Iphofen – Trocken

Ausdrucksstarke Nase mit Birne, Papaya, etwas Menthol und Holunderblüten. Am Gaumen weiße Frucht und eine frische Säure. Ein belebender, harmonischer Auxerrois.

0,1l – 3,50

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer