

Gin & Tonic Tanquery Gin - Tonic Water – Eiswürfel - Zitrone 0,23l – 6,90

Pinot Blanc Brut 2019 0,1l – 6,00

Fränkischer Secco - frisch & fruchtig 0,1l – 4,10

Pink Secco Alkoholfrei feinperlig - fruchtig 0,1l – 4,10

Unsere Küche empfiehlt

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen 5,90

Tatar vom Matjesfilet und Rote Bete

dazu Salatröschen und geröstetes Schwarzbrot Vorspeise 11,90

Gebratenes Filet vom Steinbeißer

auf Belugalinsen, dazu Kürbis-Kartoffelwürfel 22,90

Feines Geschnetzeltes vom Rinderfilet

serviert mit Butterspätzle, Shiitakepilzen und Beilagensalat 21,90

Ofenfrische Hofente

(nur so lange der Vorrat reicht)

wahlweise mit Rosenkohl oder Blaukraut, Kartoffelklöße und Orangensoße

viertel Ente 14,50 – halbe Ente 18,90

Pfirsich- Birnen Tiramisu

mit karamellisierten Mandelsplitter 5,50

*dazu ein Gläschen edelsüße Auslese cuvee »Wiqem 2018« 0,1l – 6,50

Weingut Hans Wirsching, Iphofen

Heiko´s Weinempfehlung

Grüner Silvaner 2020

Weingut Markus Schmachtenberger, Randersacker

trocken kräftig, vielschichtig, gehaltvoll 0,1l – 2,50

Casa Conforto Chianti Superiore 2019

Trocken, Weingut La Vialla, Toscana

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Canaiolo Nero

Dunkles Rubinrot, Feine Tanninstruktur, fruchtig, beerig, voller Körper 0,1l – 3,50

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer