

Pinot Rosé Sekt Brut 2017 Weingut Martin Waßmer 0,1l – 6,00

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

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

Unsere Küche empfiehlt

Gelbe Paprikasuppe

mit einer Riesengarnele 5,90

Carpaccio vom Rinderfilet

mit gebratenen Pfifferlingen, dazu Rucola, Parmesan und Baguette 12,90

Gebratenes Filet vom arktischen Saibling

auf sautierten Piemotos de Padrón, gebackene Süßkartoffeln

und Kräuterschmand 23,50

Feiner Zwiebelrostbraten vom Rind (rosa gebraten)

dazu gibt's Bratkartoffeln, geschmolzene Zwiebeln und Beilagensalat 23,50

Frische Pfifferlinge in Rahmsoße

mit selbstgemachten Semmelknödeln 17,50

* dazu Empfehlen wir...

*Original Wiener Schnitzel vom Kalb 9,50.....*Ein paar fränkische Bratwürste 7,00

gebratenes Zanderfilet 9,50 Beilagensalat 4,50

Beilagen NUR kombinierbar mit Portion Pfifferlingen

Gebackene Quarkbällchen auf einem feinem Kirschröster 5,90

Heiko´s Weinempfehlung

Grüner Silvaner 2020

Trocken – Weingut Klaus Peter Keller, Rheinhessen

Sehr mineralisch, straffe Säure, dezente Aromen von gelben Früchten. 0,1l – 3,40

Riesling 2019

Trocken – Weingut Klaus Peter Keller, Rheinhessen

Wunderbar saftig, animierende Frische, ein Schluck macht Lust auf den nächsten.

Hellgoldene Farbe, Frische, Mineralität, Weinbergpfirsich in der Nase. 0,1l – 3,40