

>>>Hausgemachte Glühweinreduktion<<<

aufgegossen mit fränkischem Secco, Eiswürfel & Orange Glas 0,1l // 4,50 €

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

Aperol Spritz Secco / Aperol / Soda / Eiswürfel / 0,2l / 4,90 €

ALKOHOLFREIER Aperol / Tonic Water / Soda / Eiswürfel / 0,2l / 4,90 €

>>>Speisen<<<

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

5.80 €

Rote Bete Carpaccio

mit Kürbismousse, Salatröschen und Baguette

Vorspeise 9,80 €

Duett von Rotbarbe und Riesengarnele

auf würzigem Bulgursalat mit grünem Spargel

22,90 €

Würzburger Backfleisch vom Kalbstafelspitz

eingerieben mit groben süßem Senf und Meerrettich

dazu gibt's lauwarmen Kartoffelsalat und Remouladensoße

19,20 €

Ofenfrische Hofente

wahlweise mit Rosenkohl oder Blaukraut dazu Kartoffelklöße und Orangensoße

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. 4,90 €

(Auf Vorbestellung // ca. 40 Minuten Zubereitungszeit // auf 2 x serviert)

Dreierlei vom Apfel

Apfel- Karamellcrumble // grünes Apfelsorbet // Apfelragout

6,80 €

>>>Wein des Monat aus Italien, Venetien<<<

Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon 2014

Ein junger Wein, intensiv, frisch und fruchtig. Im Finale trocken und lang anhaltend.

0,1l - 3,40 €