

## Aperitif

**Pinot Chardonnay Sekt Brut** Weingut Martin Waßmer, Baden 0,1l – 6,00

**Rhabarber- Secco** / Rhabarbersaft / Eiswürfel 0,2 l – 5,90

**Gläschen Fränkischen Secco** fruchtig - frisch – frech 0,1l – 3,90

## Unsere Küche empfiehlt

### **Kürbis- Kokoscremesuppe**

mit Zitronengras, Ingwer, etwas Chili, Kernöl und gerösteten Kernen 5,90

### **Rote Bete Carpaccio**

mit Burrata- Italienischer Frischkäse und Baguette 11,50

### **Gebratene Geflügelleber**

dazu Brezenknödel und Salatbouquet

Vorspeise 9,80 – Hauptgang 14,50

### **Feines Ragout vom Kanadischen Bison**

serviert mit sautiertem Speckwirsing und selbstgemachten Butterspätzle 25,80

### **Gebratenes Filet vom Kabeljau**

auf einem Süßkartoffelpüree, bunten Grillgemüse und Sesam 22,80

### **Portion Waller „blau“**

nach dem Originalrezept der Stachelwirte im Wurzelsud gegart  
dazu gibt's Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich und Beilagensalat 22,50

### **Käsevariation**

dazu Feigensenf, selbstgemachtes Chutney und Baguette 9,00

passend dazu Portwein Niepoort Tawny 5 cl – 4,50

### **Dreierlei vom Kürbis**

Kürbis- Pie / Eis / Creme 6,20

## Weingut Klaus Peter Keller Tradition seit 1789

### **Grüner Silvaner 2019**

Trocken

Florale, mineralische Aromen betören die Nase. Auf dem Gaumen tänzelt ein Feuerwerk. Feingliedrig und präzise, sowie mineralisch. Fast schon magisch. 0,1 – 3,90

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer