

Riesling Sekt Brut Weingut Dr. Bürklin- Wolf 0,1l – 6,00
Rhabarber- Secco / Rhabarbersaft / Eiswürfel 0,2 l – 5,90
Fränkischer Secco fruchtig - frisch – frech 0,1l – 3,90
Pink Secco Alkoholfrei feinperlig - -fruchtig 0,1l – 3,80

Unsere Küche empfiehlt

Kürbis- Kokoscremesuppe

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

Gebratene Wachtelbrust

auf einem Semmelknödelcarpaccio, mariniertem Babymais und Feldsalat 10,60

Trio vom Spessartreh

mit sautiertem Walnußwirsing und Süßkartoffelpüree 28,90

Gebratenes Filet von der Dorade

serviert mit grünem Spargel im knusprigen Pankomantel,
gebackene Steckrübe und Chili- Hollandaise 22,60

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
***dazu empfehlen wir** ein Glas Niepoort Portwein 2015 Late Bottled Vintage 5 cl – 6,00

Kürbisofenschlupfer

mit Zwetschgeneis und Vanillesoße 5,80

Wein des Monats

Chardonnay Reserve 2019

Trocken- Weingut Bietighöfer, Pfalz

Die wunderschöne Nase zeigt Aromen von Honigmelone, Aprikosen, Quitten, Birne. Am Gaumen füllig,
saftig, schöne feinfruchtige Art, fitnessreich, komplex. 0,1l – 3,90

Dark Chocolate Reserve 2017

Trocken- Weingut Bietighöfer, Pfalz

Pinot Noir, St. Laurent, Cabernet Sauvignon und Pinotage. Er präsentiert eine sehr schöne Nase mit
Aromen von Cassis, Himbeeren, Kirschen. Am Gaumen, viel Saft, samtig, würzige Frucht, viel
Charme und ein langer Nachhall. . 0,1l – 3,90

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer