

>>>Glühweinreduktion<<<

aufgegossen mit fränkischem Secco, Eiswürfel & Orange 0,15l – 5,70

Sekt Cardonnay & Pinot Noir Brut Nature 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 6,10

Linseneintopf wie bei Großmutter

mit allerlei Gemüse, Kartoffeln, Wienerli und Schwarzbrot 9,80

Gebackenes Filet vom Rotbarsch

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remouladensoße 12,80

Knusprige Entenkeule

mit einem Kartoffelkloß, Blaukraut und Orangensoße 11,50

Ofenfrischer Hackbraten vom Kalb

dazu gerahmter Winterspargel und Salzkartoffeln 11,80

Geräucherte Wildschweinbratwürste warm

mit selbstgemachtem Kartoffelsalat 12,70

mit Tafelmeerrettich und Schwarzbrot 11,50

Wenn gar nichts mehr reinpasst...!!!(so lange der Vorrat reicht)

...wirklich eine kleine Crème brûlée & Espresso 4,80

Heiko´s Weinempfehlung

Scheurebe 2020

Trocken - VDP. Gutswein, Weingut Fürstliches Castell´sches Domänamt

Fruchtnoten von Grapefruit, Limette und Litschi 0,1l – 3,00

Rooi Olifant Red Blend 2016

Trocken, Weingut Markus Schneider, Südafrika

Die Cuvée feinster roter Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Cinsault, Merlot und Petit Verdot.

Der Wein zeigt eine wunderschöne Nase mit Aromen von Cassis, Kirschen, Brombeeren, Pflaumen

und Vanille. Am Gaumen fleischig, saftig, 0,1l – 4,10

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer