

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

Pfifferling Cremesuppe

mit Speckchip 5,90

Portion Fangfrische Meefischli frittiert

mit Remouladensoße, Salatröschen und Baguette

Vorspeise 12,50 – Hauptgang 17,00

Triologie von gebratenen Edelfischen

Kabeljau, Rotbarsch und Gelbschwanzmakrele

auf sommerlichen Quinoa- Mango- Spinatsalat 24,50

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

Zitronentiramisu dazu ein feiner 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