

>>>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 €

Hugo Spritz Fränkischer Secco / Holunderblütensirup / Minze / Limette / Eiswürfel / 0,2l / 4,90 €

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

>>>Mittagskarte<<<

Rote Bete Süpple

mit Kräuterschmand und Zimtcroûtons

5,80 €

Kalbsfleischpflanzerl

dazu gibt's Salzkartoffeln, Rahmwirsing und a Sößle

10,80 €

Entenpfeffer

mit hausgemachten Apfelblaukraut und Kartoffelklöße

12,20 €

Königsberger Klopse

mit Salzkartoffeln und Kapernsoße

9,80 €

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 Zubereitungsdauer // auf 2 x serviert)

Wenn gar nichts mehr reinpasst...!!!

...wirklich eine kleine Crème brûlée & Espresso

4,80 €

>>>Wein des Monat aus Chile<<<

Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2015

- Maipo Valley - Vina Porta Chile

Die Farbe ist rubinrot, die Nase ist sehr komplex es dringen Aromen von schwarzen Früchten und Gewürzen wie Minze durch. Der Wein sehr ausgewogen mit runden Tanninen,

0,1l - 3,70 €