

Aperitif

Riesling Winzersekt Brut 0,1l – 6,50
Fränkischer Secco - frisch & fruchtig 0,1l – 4,50
Pink Secco Alkoholfrei feinperlig - fruchtig 0,1l – 4,50

Unsere Küchencrew empfiehlt heute

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

mit Chips und Kürbiskernen 6,50

Tagliatelle mit Ziegenkäse

Serrano Schinken und eingelegtem Kürbis 17,50

Kartoffel Gnocchi

mit süß-saurem eingelegtem Kürbisragout, Rucola und Parmesan 15,50

Gebratenes Filet vom Lachs

serviert mit Kürbiscurry und Ananas Chili Chutney 25,60

Saibling »Müllerin-Art« im Ganzen serviert

mit gerösteten Mandelsplittern, Salzkartoffeln und Nussbutter 24,90

Saibling »Blau« im Ganzen serviert

mit Salzkartoffeln, Wurzelsud und Sahnemeerrettich 24,90

Langsam geschmorte Kalbshaxe

mit Kartoffel- Zwiebelstampf und Portweinschalotten 26,90

Himbeer Apfelstrudel

Sauerrahmeis | Walnüsse | Cranberrys | Waldbeeren | Butterstreusel 6,90

Heikos Weinempfehlung

2021 Cuvee weiß

Feinherb, Winzerkeller Sommerach, Franken

Frische, fruchtige weißer Trauben, die uns an Mandarinen, Limetten und Stachelbeeren erinnern.

0,1 – 3,00 / 0,25 5,70