Stachel
SEIT 1413
RESTAURANT & WEINHAUS

Pinot Rosé Sekt Brut 2017 *Weingut Martin Waßmer 0,1l – 6,00*
Fränkischer Secco *fruchtig - frisch – frech 0,1l – 3,90*
Pink Secco Alkoholfrei *feinperlig - -fruchtig 0,1l – 3,80*

Unsere Küche empfiehlt

Spargelcremesüpple
mit Spargelstückchen und Schnittlauch 5,80
****
Kalbsfleischpflanzerl
mit Salzkartoffeln und kleinem Salat 11,50
****
Gebratenes Zanderfilet
serviert auf einem Riesling- Graupenrisotto und confierten Tomaten 13,80

Jägerbraten mit Pilzrahmsoße
dazu gibt's Semmelknödel und kleinem Salat 10,80

****
Fränkische Apfelküchle
mit Vanilleeis 4,20
****
Wenn gar nichts mehr reinpasst...!!!*(so lange der Vorrat reicht)*
...wirklich *eine kleine Créme brûlée & Espresso 4,80*

Wein des Monats

Blanc den Noir 2019
Trocken – 100% Pinot Noir, Weingut Lukas Hammelmann, Pfalz
Leichtes Rosé. Bouquet sehr exotisch. Lychee, Ananas... am Gaumen frisch und saftig.
Der Wein ist einfach Spitze! Trinkspaß pur 0,1l – 3,40

Riesling „*Jakobus“ 2018*
Trocken– Weingut Peter Jakob Kühn, Rheingau
Zarte gelbfruchtige reife Aromen. Herrliche Mineralität bringt Spannung und Tiefe ins Bouquet. Feine würzige Noten paaren sich mit blumigen Aromen. 0,1l – 3,40

Domina >>Herbstblut<< 2017
Trocken – Weingut Franziska Schömig, Rimpar
Fast violette und tiefdunkle Farbe. Zarte Tannine ergänzen Aromen von dunklen roten Früchten wie Brombeere, schwarzer Johannisbeere. 0,1l – 3,90