

>>>Prickelnd<<<

*Gläschen Sekt / Brut / Silvaner / 0,1l / 4,80 €
Fränkischer Secco Winzerkeller Sommerach 0,1l / 3,90 €*

>>>Speisen<<<

Cremesüpple vom Hokkaidokürbis
mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen
5.80 €

Gebratene Geflügelleber in Portweinjus
dazu gebackene Kürbisspalten und Limetten - Schmanddressing
Vorspeise 11,90 €

Duett von Bachsaibling und Riesengarnele
auf Trüffelrisotto und glasierten Kaiserschoten
23,90 €

Zweierlei vom Weidelamm
geschmorte Keule und kurz gebratenes vom Rücken
serviert auf Bohnencassoulet und Thymiankartoffeln
26,90 €

Ganzer Waller „blau“ aus dem hauseigenen Bassin
nach dem Originalrezept der Stachelwirte im Wuzelsud gegart
dazu gibt's Sahnemeerrettich und Salzkartoffeln
ab 2 Personen Je 100gr. 4,90 €
(Auf Vorbestellung oder mindestens ca. 40 Minuten Zubereitungsdauer)

„Süßer Kürbis im Römer“
Orangen - Kürbiskompott / Browniewürfel / Kürbisschaum
4.10 €

Zweierlei Schokoladenmousse
helles und dunkles serviert im Weckglas
3,90 €

>>>Wein des Monat aus Italien<<<

rot

Malnera Salento 2016

Cantina Feudo Croce, Apulien, Italien

*Intensives Rubinrot. Fruchtiges Bouquet nach Waldbeeren. Trocken weich und harmonisch.
Duft von Pflaumen und Amarellen, ausgeglichene schön eingebundene Tannine.*
0,1l - 3,40 €