

Glühweinreduktion aufgegossen mit fränkischem Secco, Eiswürfel & Orange 0,2l – 5,70

Sekt Cardonnay & Pinot Noir Brut Nature 0,1l – 6,00

Fränkischer Secco - frisch & fruchtig 0,1l – 4,10

Pink Secco Alkoholfrei feinperlig - fruchtig 0,1l – 4,10

Unsere Küche empfiehlt

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen 6,10

Geräucherte Entenbrust

an Feldsalat mit Kartoffeldressing und Baguette Vorspeise 10,50

Portion Waller „blau“

nach dem Originalrezept der Stachelwirte im Wurzelsud gegart

dazu gibt's Sahnemeerrettich und Salzkartoffeln 23,90

Zwiebelrostbraten vom Black Angus Roastbeef (rosa)

dazu geschmolzene Zwiebeln, Rosamarinkartoffeln und Beilagensalat 22,80

Ofenfrische Hofente

(nur so lange der Vorrat reicht)

wahlweise mit Rosenkohl oder Blaukraut, Kartoffelklöße und Orangensoße

viertel Ente 14,50 – halbe Ente 18,90

Weißes Schokoladenmousse

mit Zimtzwetschgen und Mandelhippen 6,20

*dazu ein Gläschen edelsüße Auslese cuvee »Wiqem 2018« 0,1l – 6,50

Weingut Hans Wirsching, Iphofen

Heiko´s Weinempfehlung

Scheurebe 2020

Trocken - VDP. Gutswein, Weingut Fürstliches Castell'sches Domänamt

Fruchtnoten von Grapefruit, Limette und Litschi 0,1l – 3,00

Rooi Olifant Red Blend 2016

Trocken, Weingut Markus Schneider, Südafrika

Die Cuvée feinsten roter Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Cinsault, Merlot und Petit Verdot.
Der Wein zeigt eine wunderschöne Nase mit Aromen von Cassis, Kirschen, Brombeeren, Pflaumen
und Vanille. Am Gaumen fleischig, saftig, 0,1l – 4,10

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer