

Erfrischend

>>> **Hausgemachte Glühweinreduktion** <<<

aufgegossen mit fränkischem Secco, Eiswürfel & Orange Glas 0,15l – 5,50

Lillet Berry / Lillet Blanc / Schweppes Russian Wild Berry / 0,2l 5,50

Unsere Küche empfiehlt

Rote Bete Süpple

mit Meerrettichfrischkäse und Zimtcroûtons

5,80

Entenpfeffer

mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln

10,90

Gebratenes Rotbarschfilet

auf einem cremigen Risotto vom Hokkaidokürbis

12,20

Ofenfrische Entenkeule

dazu gibt's Apfelblaukraut und Kartoffelklöße

11,90

Wenn gar nichts mehr reinpasst...!!!

...**wirklich** eine kleine Crème brûlée & Espresso

4,80

Weine aus hauseigenen Weinbergen

Ausbau: Staatlicher Hofkeller - Würzburg

Silvaner „Edition“ ERSTE LAGE 2017 0,1l 3,90 – 0,25l 9,70

Iphofer Julius-Echter-Berg - Trocken RZ: 2,0 - S: 5,3

Birne und Quitte im Bukett. Der Körper spiegelt den Keuperboden wieder. Unkompliziert und herrlich saftig.

Riesling „Edition“ ERSTE LAGE 2017 0,1l 3,90 – 0,25l 9,70

Würzburger Stein - Trocken RZ: 6,0,- S: 7,6

Zarte Citrusfruchte dominieren im Duft, schon ausgeprägt am Gaumen. Frische, Saure und Süße.

Weißer Burgunder „Edition“ ERSTE LAGE 2017 0,1l 3,90 – 0,25l 9,70

Würzburger Stein - Trocken RZ: 3,0,- S: 6,3

Feine gelbe Frucht, sehr finessenreich. Am Gaumen angenehm cremig und mundfüllend.

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer