

Aperitif

Riesling Winzersekt

Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz

Frische Apfelnote gepaart mit feinem Zitrusaroma. 0,1l – 6,00

Fränkischer Federweißer 0,25l - 3,30

Unsere Küche empfiehlt

Cremesüpple vom Hokkaidokürbis

mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen 5,90

Matjesfilet

mit Kartoffelrösti und Kräuterschmand 11,90

Hähnchengeschnetzeltes

mit Bandnudeln und Beilagensalat 11,20

Pfifferlinge in Rahmsoße

dazu hausgemachte Semmelknödel 16,50

* dazu Empfehlen wir:

* Original Wiener Schnitzel vom Kalb 9,50 * 3 Wildschwein - Bratwürste 9,00

* paar Fränkische Bratwürste 6,00 * Zanderfilet 9,50

* Beilagensalat 3,90

Wenn gar nichts mehr reinpasst...!!!

...**wirklich** eine kleine Crème brûlée & Espresso 4,80

Wein des Monats

Silvaner „Edition“ Erste Lage 2017

Ausbau: Staatlicher Hofkeller, Würzburg, phöfer Julius-Echter-Berg

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

0,1l – 3,70

gibt's auch als Schoppen...

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer