

**Winzersekt Chardonnay & 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  
**Gin & Tonic** Tanquery Gin - Tonic Water – Eiswürfel - Zitrone 0,23l – 6,90

### **Unsere Küche empfiehlt**

#### **Rote Bete Süpple**

mit Kräuterschmand und Buttercroutons 6,10

\*\*\*\*

#### **Mit Ziegenkäse gefüllte Feigen und Honig gratiniert**

dazu Feldsalat mit Rote Bete Chutney Vorspeise 12,30

\*\*\*\*

#### **Triologie von Edelfischen**

im Krebsrahmsüppchen, Kartoffelstroh und Gemüsestreifen 24,80

\*\*\*\*

#### **Kotelett vom spanischen Ibericoschwein**

auf lauwarmen Antipastigemüse mit Rosmarinkartoffeln 24,80

\*\*\*\*

#### **Zwiebelrostbraten vom Black Angus Roastbeef (rosa)**

dazu geschmolzene Zwiebeln, Bratkartoffeln und Beilagensalat 22,80

\*\*\*\*

#### **Eingelegte Birne in Vanille & Pinot**

mit Scheurebenmousse und Champagnersorbet 6,80

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

ein Glas Portwein Twany 5cl – 4,50

### **Heiko´s Weinempfehlung**

#### **Chardonnay & Weisser Burgunder 2020**

Trocken, Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen

Unser E.State Chardonnay & Weisser Burgunder ist eine perfekte Vermählung dieser beiden Rebsorten, die getrennt voneinander zu 50% im Barrique und die restlichen 50% im Edelstahltank reiften. Der Holzeinsatz bringt Fülle und Schmelz in diese Blend, der Ausbau im Tank hingegen sorgt für Frische und Leichtigkeit. 0,1l – 4,00

#### **Cuvee Rot Treibstoff 2019**

Trocken, Spätburgunder & Regent Weingut Geiger & Söhne, Thüngersheim

Sowohl in der Nase als auch auf der Zunge dominieren Anklänge dunkler Beeren, Brombeere, Blaubeere und Schwarzkirsche. 0,1l – 3,20