

## **Aperitifs**

Franken Winzersekt | brut | Blanc de blancs | avec Pläsier 0,1l 7,70  
Zeit Geist Spritz | Tonic Water | Likör von Kirsche-Apfelblüte-Stachelbeere 0,2l 7,50  
Niepoort Portwein rot oder weiß 5cl 5,50

## **Alkoholfreie Aperitifs**

Zeit Geist | Tonic Water mit Likör von Kirsche-Apfelblüte-Stachelbeere 0,2l 7,50  
Martini rot oder weiß 0,1l 5,50 oder Secco rosa Frizzante 0,1l 5,50

## **Tageskarte**

Baba Ganoush

Auberginencreme mit Cous Cous , Granatapfel und Petersilie 14,90

~~~~~

Karotten-Ingwer Suppe  
mit Petersilienöl und Kresse 7,80

~~~~~

Kohlrabi confiert Vegan  
serviert mit schwarzen Venere Reis, Mandelsoße und Brunnenkresse 24,00

Pappardelle mit Ziegenkäse  
in Thymianrahm, Walnuss und Feige 24,00

~~~~~

Gebratenes Lachsfilet  
dazu Schmorgurken, Safrankartoffeln, mariniertes Babyspinat und Dillrahm 29,00

~~~~~

Ossobuco a la Gremolata  
auf Ofengemüse und Hasselback- Kartoffeln 28,00

~~~~~

Bœuf Bourguignon vom Rind  
serviert mit Speck, Champignons und Kartoffelmuffin 32,00

~~~~~

Kaffee Panna Cotta  
Amaretto | Karamell | Sanddorn | Schokoladenerde 12,90

## **Wein des Monats**

Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc, trocken  
Weingut Spiess, Rheinhessen

Angenehme Frucht in der Nase, die durch das gut eingebundene Holzfass hervorragend untermalt wird. Am Gaumen sehr present und zuletzt ein langer intensiver Abgang. Unkompliziert, vollmundig und doch anspruchsvoll. Eben Kreuz & Quer! 0,25l – 8,00

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
Kennzeichnung der Allergene & Zusatzstoffe finden Sie auf einer separaten Karte. Fragen Sie bei uns nach.