

## **Aperitifs**

Franken Winzersekt | brut 0,11 7,70  
Zeit Geist Spritz | Tonic Water | Likör von Kirsche-Apfelblüte-Stachelbeere 0,2l 7,90  
Franken Secco fruchtig | frisch | frech 0,1l 6,00

## **Alkoholfreie Aperitifs**

Zeit Geist ZERO | Tonic Water mit Aperol Kirsche-Apfelblüte-Stachelbeere 0,2l 7,90  
Martini rot oder weiß 0,1l 5,50 oder Secco rosa Frizzante 0,1l 6,00

## **Tageskarte**

Quiche Variation

Lorraine | Pilz-Feta | Wildkräuter 15,90

~~~~~

Spargelcremesuppe | Croutons | Schnittlauchöl 8,90

~~~~~

Blattsalat mit sautierten Pfifferlingen

Himbeerdressing | Gurkensalat | Baguette 29,50

~~~~~

Dorade

Quinoa | Pak Choi | Joghurtschaum 29,50

~~~~~

Hirschragout

Bandnudeln | Wildkräuter | Cranberry Chutney 33,00

~~~~~

Selbstgemachte Serviettenknödel

Pfifferlinge | Rahm | Wildkräuter 27,90

~~~~~

Entrecôte medium

gebratene Pfifferlinge | Ofenkartoffel | Kräuterquark 39,90

~~~~~

Erdbeer Tiramisu | Basilikumsorbet | Crumble 12,90

## **Monatswein**

2024 Blanc de Noir, trocken  
Weingut Hemberger, Rödelsee

In seinem Blanc de Noir - Weißwein aus roten Spätburgunder-Trauben - gelingt Tobias Hemberger die geniale Verbindung von gelben Zitrus-, roten Cassis- und weißen Mandelaromen. Die gesamte weiße Frische und Lebendigkeit, vorgetragen mit unsichtbarer roter Kraft, endet in einem furios erfreulichen Finale. 0,1l – 4,00 | 0,25l – 8,00