

## ***Aperitifs***

Franken Rosé Winzersekt brut | Weingut Juliusspital 0,1l 8,00  
Bourbon Apple | Bourbon | Apfelsaft trüb | Rohrzuckersirup | Zitronensaft 0,2l 8,00  
Zeit Geist Spritz | Tonic Water | Likör von Kirsche-Apfelblüte-Stachelbeere 0,2l 7,90  
Franken Secco fruchtig 0,1l 6,00

## ***Alkoholfreie Aperitifs***

Zeit Geist ZERO | Tonic Water mit Aperol Kirsche-Apfelblüte-Stachelbeere 0,2l 7,90  
Tangueray Gin Tonic 0,0% 0,2l 8,00  
Martini weiß oder rot 0,1l 5,50 oder Secco rosa Frizzante 0,1l 6,00

## ***Wochenkarte***

Kürbiscremesuppe  
Kokos | Kürbiskerne | Ingwer 8,00

~~~~~

Veganer Sesamtofu  
Glasnudeln | Pak Choi | Teriyaki 15,90 Vorspeise

~~~~~

Geschmorte Lammhaxe  
Rahmpolenta | Pastinake | Thymianjus 34,90

~~~~~

Lachsforelle  
Graupenrisotto | Champignon | Gewürz Beurre Rouge | Wildkräuter 31,50

~~~~~

### **Ofenfrische Bauernente aus der Röhre**

Kartoffelkloß | Blaukraut oder Rahmwirsing  
viertel Ente 23,50 halbe Ente 33,50

~~~~~

Marzipanschnitte  
Birne | Walnuss | Marone 12,90

## ***Wein des Monats***

2023 Cabernet Dorsa trocken  
Weingut Max Markert, Eibelstadt

Dunkle, reife Früchte und würzig, pfeffrige Noten im Eichenfass ausgebaut  
0,1l – 4,00 | 0,25l – 8,00