

>>>Hausgemachte Glühweinreduktion<<<

aufgegossen mit fränkischem Secco, Eiswürfel & Orange Glas 0,1l // 4,50 €

Gläschen Sekt / trocken / Silvaner / 0,1l / 4,80 €

Aperol Spritz Secco / Aperol / Soda / Eiswürfel / 0,2l / 4,90 €

ALKOHOLFREIER Aperol / Tonic Water / Soda / Eiswürfel / 0,2l / 4,90 €

>>>Speisen<<<

Rote Bete Süpple

mit Kräuterschmand und Zimtcroûtons

5,80 €

Gebackener Ochsenchwanz

dazu Meerrettichdip, Pflücksalat und Schwarzbrot

Vorspeise 10,80 €

Filet vom Knurrhahn unter der Kräuterkruste

auf würzigem Bulgursalat mit grünem Spargel

22,90 €

Saftiges Hirschragout

dazu hausgemachte Böhmisches Knödel und sautierter Wirsing

23,90 €

Ofenfrische Hofente

wahlweise mit Rosenkohl oder Blaukraut dazu Kartoffelklöße und Orangensoße

viertel Ente 14,50 € // halbe Ente 18,90 €

Ganzer Waller „blau“ aus dem hauseigenen Bassin

nach dem Originalrezept der Stachelwirte im Wurzelsud gegart

dazu gibt's Sahnemeerrettich und Salzkartoffeln

ab 2 Personen Je 100gr. 4,90 €

(Auf Vorbestellung // ca. 40 Minuten Zubereitungszeit // auf 2 x serviert)

Spekulatiusparfait im Marzipanmantel

dazu Waldbeerenragout und Schokoladenblatt

6,80 €

>>>Wein des Monat aus Chile<<<

Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2015

- Maipo Valley - Vina Porta Chile

Die Farbe ist rubinrot, die Nase ist sehr komplex es dringen Aromen von schwarzen Früchten und Gewürzen wie Minze durch. Der Wein sehr ausgewogen mit runden Tanninen,

0,1l - 3,70 €