

>>>Hausgemachte Glühweinreduktion<<<

aufgegossen mit fränkischem Secco, Eiswürfel & Orange Glas 0,1l // 4,50 €
ALKOHOLFREIER Aperol / Tonic Water / Soda / Eiswürfel / 0,2l / 4,90 €

>>>Speisen<<<

Rote Bete Süpple

mit Meerrettichschmand und Zimtcroûtons
5,80 €

Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeeren

an jungem Feldsalat, Kartoffeldressing und Speck- Croûtons
Vorspeise 12,80 €

Duett von Dorade und Riesengarnele

auf Austernpilz-Brotsalat, hell, dunkel, Kräuter und Vinaigrette
22,90 €

Rosa gebratene Barbarieentenbrust

dazu gibt es Butterspätzle und gerahmten Wirsing
22,50 €

Gebratene Maispouardenbrust im Schinkenmantel

auf bunten Grillgemüse und gebackener Polenta
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 oder ca. 40 Minuten Zubereitungsdauer)

Vanillekipferl-Parfait im Baumkuchenmantel

auf winterlichen Zwetschgenkompott
6,20 €

>>>Weine des Monats aus Italien & Frankreich<<<

Collines da la Moure Rouge 2015

Traube: Syrah-Cinsault-Carignan // Frankreich

Trocken..Tiefe Frucht von roten Beeren, schwarzen Pflaumen und Kirschkompott.

0,1l - 2,50 € // 0,25l - 5,00

Trebbiano D´Abruzzo 2014

San Michele Arcangelo // Italien // Vasto

Trocken mit Noten von gelben Früchten sowie weißen Blüten.

0,1l - 2,50 € // 0,25l - 5,00