

Aperitifs

Winzersekt | Blanc de Noir Brut | Sekthaus Griesel 0,1l 7,50

Limoncello Spritz | Likör | Secco | Eis | Zitrone 0,2l 7,50

Fränkischer Secco - frisch & fruchtig 0,1l - 5,50

Portwein Tawny Niepoort weiß oder rot 5 cl 5,50

~~~~~

Gin Tonic **alkoholfrei** | Tanqueray Gin 0,0% 0,2l 7,50

Martini **alkoholfrei** weiß oder rot | Eis | Zitrone 0,1l 5,50

## Abendkarte

Carpaccio vom schwarzen Rettich

dazu Garnelen, Radieschen und Baguette 14,50

~~~~~

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl 6,90

~~~~~

In Chilisud pochierter Schellfisch

serviert mit Kokosreis und Cashew-Bohnen-Gemüse 27,50

~~~~~

Sous Vide Rumpsteak vom Lamm 120 gr.

dazu Steinpilzrisotto und wildem Brokkoli 27,50

~~~~~

Feine Zitronentarte

Limettencreme, exotischer Fruchtsalat,

Crumble und Sorbet 9,50

## Weinempfehlung

**2022 Weißer Burgunder >Quaderkalk<**

Weingut Schmachtenberger | Franken | Trocken

Reif und gelbfruchtig. Kräftig und Gehaltvoll. Eine kurze Maischestandzeit erhöht die Fülle und sorgt für mehr Druck am Gaumen. 0,1 - 3,50 | 0,25 - 7,00

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Kennzeichnung der Allergene & Zusatzstoffe finden Sie auf einer separaten Karte. Fragen Sie bei uns nach.