

## Aperitif

Franken Winzersekt | Brut | avec Pläsier 0,1l 7,50  
Zeit Geist | Secco mit Likör von Kirsche, Apfelblüte, Stachelbeere 0,2l 7,50  
Niepoort Portwein rot oder weiß 5cl 5,50

~~~~~

### Alkoholfreie Aperitifs

Secco rosa Frizzante 0,1l 5,50  
Gin Tonic | Tanqueray Gin 0,0% 0,2l 7,50  
Martini weiß oder rot | Eis | Zitrone 0,1l 5,50

## Tageskarte

Einsteigerle ein „Blaues Zipfele“  
im Wurzelsud dazu Schwarzbrot 8,90

~~~~~

Feldsalat mit Speckcroutons 7,50

~~~~~

Tatar vom Fjord Lachs  
an Röschi und Feldsalatbouquet 13,50

~~~~~

Gebratenes Lachssteak  
auf Gemüse-Pilawreis und Silvaner Kräutersößle 26,90

~~~~~

Zweierlei vom Rind  
Rinderfilet medium und Ochsenbäckle,  
dazu gerillter grüner Spargel und Macairekartoffeln 32,50

~~~~~

Wenn gar nichts mehr reinpasst...:-)  
so lange der Vorrat reicht  
kleine Crème brûlée oder mousse au chocolat & Espresso 5,90

## Wein des Monats

2019 Chardonnay

Trocken | Weingut Nagel | Franken

Der Ausbau im Holzfass, so wie die spontane Vergärung sind Grundvoraussetzungen für all unsere Holznägel. Hier beim Chardonnay ist die Nase geprägt von reifer Quitte, Salzzitrone und wird unterstützt durch eine feine Holzwürze. Am Gaumen kommt eine intensive Mineralik und Präzision hervor. Flasche 0,75l 38,00

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

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