

Aperitif

Franken Winzersekt | Brut | blanc de blancs | avec Pläsier 0,1l 7,50
Zeit Geist | Tonic Water mit Likör von Kirsche, Apfelblüte, Stachelbeere 0,2l 7,50
Sarti Spritz | Secco | Likör von Blutorange-Mango-Maracuja 0,2l 7,50
Lambrusco Spritz | Eiskalt | Zitrone | Orange 0,2l 6,50

~~~~~

### Alkoholfreie Aperitifs

Hugo | Pink Secco | Holunderblütensirup | Minze | Limette 0,2l 7,50  
San Bitter | Zitrusfruchtmix | Orangensaft oder Soda 0,3l 5,50  
Secco rosa Frizzante 0,1l 5,50

## Tageskarte

Carpaccio vom fränkischen Weiderind  
mit gebratenen Pfifferlingen, Parmesan, Rucola und Baguette 17,50

~~~~~

Kalte Gurken Gazpacho
mit geschmorten Kirschtomaten 8,80

~~~~~

Gebratenes Filet vom Rotbarsch mit Kräuterkruste  
dazu Zitronenrisotto und Weißweinsauce 31,50

~~~~~

Duett vom Kalb
geschmorte Backe und rosa Rücken
serviert mit Kartoffel-Zwiebelpüree und wildem Brokkoli 37,50

~~~~~

Feine Mascarponecreme  
dazu fruchtiges Berrenragout und Mandelsplitter 7,50

## Wein des Monats

### 2022 Chardonnay trocken

Weingut Oliver Zeter, Pfalz

Der Chardonnay besitzt eindringliche Aromen von jungen, grünen Birnen, Zitruszesten und heimischen Gartenkräutern. Am Gaumen ist er trocken, zupackend, mit angenehmen Grip, wiederkehrender Frucht und elegantem Schmelz.

0,25l - 7,50 | 0,75l 22,00

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

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