

Aperitifs

Franken Winzersekt | Brut | Blanc de blancs | avec Pläsier 0,1l 7,50
Zeit Geist Spritz | Tonic Water | Likör von Kirsche-Apfelblüte-Stachelbeere 0,2l 7,50
Stachel Spritz | Secco | Cranberrysaft | Cointreau | Rosmarin 0,2l 7,50
Niepoort Portwein rot oder weiß 5cl 5,50

Alkoholfreie Aperitifs

Zeit Geist | Tonic Water mit Likör von Kirsche-Apfelblüte-Stachelbeere 0,2l 7,50
Martini rot oder weiß 0,1l 5,50 oder Secco rosa Frizzante 0,1l 5,50

Tageskarte

Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse
dazu süß-sauerer Kürbisragout und Baguette 17,50

~~~~~

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen 8,80

~~~~~

Bouillabaisse – Provenzalisches Fischgericht
Safran | Fenchel | Wolfsbarsch | Kabeljau | Rouille | Brioche 24,00

~~~~~

Königsberger Klopse  
mit Kapernsoße, Salzkartoffeln und kleinem Salatteller 24,90

~~~~~

Ossobuco alla Gremolata
dazu Bandnudeln und Schmorgemüse 26,00

~~~~~

Ofenfrische Bauernente aus der Röhre  
serviert mit Kartoffelklößen, Blaukraut oder Rahmwirsing  
viertel Ente 20,50 | halbe Ente 29,50

~~~~~

Kürbis-Gewürzschnitte
Acai Beere | weiße Schokolade 10,20

Wein des Monats

2020 Pinot Noir „Big G“, trocken
Weingut Geiger & Söhne, Franken

Ein Spätburgunder mit komplexen Körper und einer intensiven Fruchtkomponente nach Schwarzkirsche, Brombeere und Schattenmorelle. Würziger Eindruck von Lorbeerblatt, rauchige Note, ein Hauch Vanille, feinstrukturierte gereifte Tannine 0,25l – 9,00

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

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