

## **Aperitifs**

Pétillant naturel brut "Pét Nat" Aromatik oxidierten Apfel & Quittensaft 0,11 7,50

Franken Winzersekt | brut | Blanc de blancs | avec Pläsier 0,11 7,50

Quitten Spritz Secco | selbstgemachter Quittensaft 0,21 7,50

Stachel Spritz | Secco | Cranberrysaft | Cointreau | Rosmarin 0,21 7,50

## **Alkoholfreie Aperitifs**

Obstschaumwein Griesel von Wiesen Eisenkraut & Quitte 0,11 7,50

Zeit Geist | Tonic Water mit Likör von Kirsche-Apfelblüte-Stachelbeere 0,21 7,50

## **Tageskarte**

Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse

dazu süß-sauerer Kürbisragout und Baguette 17,50

~~~~~

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen 8,80

~~~~~

Gebratenes Filet von der Dorade

auf Gemüse Quinoa und Limetten-Kräutersoße 26,50

~~~~~

Königsberger Klopse

mit Kapernsoße, Salzkartoffeln und kleinem Salatteller 23,90

~~~~~

250gr. Rib Eye Steak vom Rind

dazu Rosmarinkartoffeln und Paprikaletscho 34,50

~~~~~

Ofenfrische Bauernente aus der Röhre

serviert mit Kartoffelklößen, Blaukraut oder Rahmwirsing

viertel Ente 20,50 | halbe Ente 29,50

~~~~~

Kürbis-Honigschnitte

Rotweinbuttereis | Gewürzcrumble 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.