

## **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

Safran | Fenchel | Wolfsbarsch | Kabeljau | Rouille | Brioche 24,00

~~~~~

Geschmorte Lammhaxe

serviert mit Rosmarinkartoffeln und geschmorter Aubergine 29,50

~~~~~

Osso buco vom Kalb

dazu Bandnudeln, Gremolata und Schmorgemüse 26,00

~~~~~

Argentinisches Rinderfilet 200gr. medium

mit Herzoginkartoffeln, confierte Petersilienwurzel und Portweinjus 39,00

~~~~~

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.