

## **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

## **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  
Gin Tonic | Tanqueray Gin 0,0% 0,2l 7,50

## **Tageskarte**

Hausgebeizter Lachs  
mit Rote Bete Humus, Wasabi-Erdnuss, Teriyaki und Brioche 17,90

~~~~~

Rote Bete Suppe  
mit Limettenschmand 8,80

~~~~~

Portion Waller „blau“ ohne Haut  
im Wurzelsud gegart dazu gibt's Sahnemeerrettich und Salzkartoffeln 28,80

~~~~~

250gr. Rib Eye Steak vom Rind  
dazu Herzoginkartoffeln und Paprikaletscho 34,50

~~~~~

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

~~~~~

Karthäuser Kloß  
Weißwein Sabayone und Sorbet 10,90

## **Wein des Monats**

2021 Shiraz trocken

Weingut Wilhelm Holt, Australien

Ein kräftiger Wein mit feinstrukturierten gereiften Tanninen.

In der Nase dominert der Shiraz mit den Aromen nach dunklen Beeren und Schokolade und etwas Eukalyptus. Am Gaumen zeigen sich deutlich Aromen von Himbeere und Brombeere. 0,25l – 8,00

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

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