

Aperitifs

Cocktail Whiskey-Apple | Apfelsaft trüb | Whiskey | Zitronensaft 0,2l 8,00

Glühwein Spritz | Secco | Glühweinessenz 0,2l 7,50

Whiskey Aperol Spritz | Secco | Zitronensaft | Aperol 0,2l 8,00

Franken Winzersekt | brut | Blanc de blancs | avec Pläsier 0,1l 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

Tageskarte

Schweinebauch aus dem Kaffeesud dazu Belugalinsen und Gewürzlack

Vorspeise 16,00 | Hauptgang 26,00

~~~~~

Getrüffelte Sellerie Cremesuppe  
mit karamellisierter Walnuss 9,20

~~~~~

Gebrautes Lachssteak aus Wildfang
serviert mit Quinoagemüse und Safransoße 28,80

~~~~~

Argentinisches Rinderfilet medium  
dazu Kartoffel-Kürbispüree, sous vide gegarte Petersilienwurzel und Portweinjus 39,00

~~~~~

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

~~~~~

Gewürzlebkuchen  
dazu Glühwein Sabayone und weißes Schokoladenmousse 10,90

## **Wein des Monats**

2022 Cuvée Rot Dornfelder & Cabernet Sauvignon trocken

Weingut Peth Wetz, Rheinhessen

Unsere Assemblage unfiltered ist unsere Überraschungs Cuvée!

Wer hätte gedacht, dass Dornfelder so komplex sein kann. 6 Wochen offene Maischegärung und der anschließende Ausbau in gebrauchtem Holz, erzeugen einen harmonischen Rotwein für jede Gelegenheit. 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.