
Apéritif

Lillet Wild Berry 0,2l 5,20
Franz. Weinaperitif, aufgegossen mit Schweppes Wild Berry

Getränke-empfehlung **acão**
- das 100% natürliche und koffeinhaltige Erfrischungsgetränk –
Quitte, Guarana, Zitrone 0,25l 3,60

Weine **2016er Amadeus** 6,90
0,25l Weingut Hans Wirsching, Iphofen
Halbtrockener weißer Cuvée aus den Rebsorten Bacchus, Müller-Thurgau und Riesling. alc. 13%

2014er Valdivieso Cabernet Sauvignon, Chile 6,90
Charakteristisch für diesen Cabernet Sauvignon sind seine tiefdunkle granatrote Farbe und das intensive Aroma. Sein Geschmack erinnert an üppige Beerenfrüchte. Sehr stoffig und mit viel Struktur!
alc. 13,5%

Vorspeisen
Blattsalate mit gebratenen Pfifferlingen 8,80

Suppen
Kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle 4,20
Kürbiscremesuppe mit kaltgepresstem Kürbiskernöl 4,80

Hauptgerichte

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm 14,80
mit angerösteten Serviettenknödel
...wahlweise mit Schweinemedallions 18,50

Zanderfilet mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm und Bandnudeln 22,90

Steak vom US-Beef mit hausgemachter Kräuterbutter 24,80
Kartoffelplätzchen und Pfannengemüse

US Entrecôte ca. 250g – (Ribeye Steak) 29,--
mit Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin und Pfannengemüse

Hausgemachte Kräutermaultaschen 11,90
mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat
- nach traditionellem Rezept von unserer Tante Claudi -

Aus dem Wok: Schweinefiletspitzen mit buntem Gemüse in pikanter Chilisaucе und Basmatireis 12,80

Dessert

Ananas-Carpaccio mit hausgemachtem Kokoseis 5,20

Geeister Kaiserschmarrn mit Rotweinzwetschgen 6,80
Geschichtetes Vanille-Eisparfait in Kaiserschmarrn-Optik mit Rosinen und Mandeln bestreut