



## Zum Aperitif empfehle ich Ihnen

### **„Orangensprizz“**

Frankensecco „Fischer's No.1“,  
Triple Sec, Orangen und Minze auf Eis

€ 8,90

## Vorspeisen und Suppe

### **Rote Bete-Rucolasalat**

mit Fetakäse, Kirschtomaten,  
Balsamico und bestem Olivenöl

€ 9,80

### **Rote-Bete-Süppchen**

getopt mit Meerrettichschaum

€ 8,90

## Fleischgerichte



### **Schweinelendchen im Brezenmantel gebacken**

auf jungem Bratgemüse und kräftiger Jus

€ 21,80

### **Ossobuco (im Rotwein geschmorte Kalbsbeinscheibe)**

mit kräftiger Soße  
und frischen Gnocchi

€ 24,80

## Meine Weinempfehlung

### **Nardelli Appassimento**

IGP Puglia

Faszinierendes Aromaspektrum getrockneter Früchte,  
komplex, tief, warmblütig und üppig im Stil, ein idealer Begleiter für den Winter

Glas 0,25l € 9,50 | Flasche 0,75l € 28,-

**Wachtel, im Ganzen gebraten**  
gefüllt mit Kräuterfarce,  
auf hausgemachten Trüffeltagliatelle

€ 27,80

**Rinderhüftsteak (250g)**  
mit Ofenkartoffel, Sourcream  
und feinen Speckbohnen

€ 27,80

**Kalbsleber, rosa gebraten**  
mit Kartoffel-Röstzwiebelpüree, glasiertem Apfel  
und kleinem Feldsalat

€ 24,80



Sollten Sie nicht fündig werden, wir haben immer Schnitzel und Cordon Bleu im Haus.

## Fisch

**Zanderfilet, auf der Haut gebraten**  
auf feinem Blattspinat, mit Petersilienkartoffeln  
und Rieslingrahm

€ 23,80

## Vegetarisch

**Linsen-Süßkartoffel-Curry**  
mit Feta und gebratenem Fladenbrotspieß

€ 17,80

## Desserts

**Hausgemachte Apfelküchle**  
mit Vanilleeis und frischer Schlagsahne

€ 10,50

**Creme Brûlée**

€ 9,50

