

Apéritifs 0,1 l

Zehntkeller-Sekt

Riesling, extra brut € 5.60

Riesling, brut € 5.60

Chardonnay, extra brut € 5.60

Chardonnay, brut € 5.60

Saint Laurent Rosé, brut € 5.60

Zehntkeller-Sekt

mit Pfirsichlikör € 5.60

Zehntkeller-Sekt

mit Holundersirup € 5.60

Zehntkeller-Secco € 4.20

Zehntkeller-Secco Rosé € 4.20

Alkoholfreier Apéritif 0,1 l

Zehntkeller Trauben-Secco – weiß
aus biologischem Anbau € 3.50

* * *

Vorspeisen

Blattsalate in Senfdressing
oder Himbeerdressing € 6.50

Tranchen vom Sashimi-Lachs
mit Curry-Crème,
Mango-Passionsfrucht-Chutney € 17.50

* * *

Suppen

Consommé vom Weiderind
mit Kräuter-Pilzklößchen € 6.50

Gekühltes Erbsensüppchen
mit Minze, Buttermilch
und gegrillter Salzwassergarnele € 7.--

* * *

Warme Vorspeise

Gesottene Kalbszunge
mit Macadamia-Brösel und Kräuter-Crème € 13.50

* * *

Hauptgerichte

Tomaten-Polenta
mit Rosmarin-Grillgemüse € 17.50

Zanderfilet
unter der Senfkruste
mit Champagner-Kraut
und gebratenen Thymian-Kartoffeln € 27.--

Gebratene Perlhuhnbrust
und gegrillte Salzwassergarnelen
auf Pfifferlings-Risotto € 23.50

Filetspitzen
in Pfifferlingsrahm mit Spätzle € 21.--

Fränkischer Zwiebelrostbraten
mit Rahm-Gurken-Salat
und Bratkartoffeln € 27.--

* * *

Desserts

Fruchtsorbet

mit Zehntkeller-Secco aufgegossen € 7.--

Parfait von der Ivoire-Schokolade

mit marinierten Brombeeren € 8.50

Panna Cotta

von der Tahiti-Vanille

mit Ragoût von Zitrusfrüchten € 8.--

- Kleiner Abschluss -

Espresso mit Haselnuss-Krokant-Eis € 4.50

* * *

Heiße Getränke

Bio-Kaffee "Sidamo"

aus dem Hause Seeberger:

Tasse Kaffee € 2.70

Kännchen Kaffee € 4.60

Espresso € 2.90

Espresso ristretto € 2.90

Cappuccino € 3.20

Latte Macchiato € 3.40

Milchkaffee € 3.--

Tee aus dem Hause Ronnefeldt:

Kännchen Darjeeling, Assam,

Ceylon, Earl Grey

oder Grüner Tee € 4.40

Glas Tee € 2.50