

Apéritifs 0,1 l

Zehntkeller-Sekt

Riesling, extra brut € 5.80

Riesling, brut € 5.80

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

Würfel vom Sashimi-Lachs
an Meeralgensalat
mit Curry-Crème € 17.50

* * *

Suppen

Geschäumtes Pilzsüppchen
mit Semmelterrine
und Wachtelspiegelei € 7.50

Consommé

vom Steigerwälder Rehbock
mit Kräuterroulade € 6.50

* * *

Warme Vorspeise

Gebratenes Leberwurst
auf Macis-Steckrübe € 14.50 (1)

* * *

Hauptgerichte

Artischocken-Kartoffel-Geröstel
mit Tomaten
und weißer Rosmarinsoße € 17.--

Filet von der Eismeerforelle
auf der Haut gebraten
mit Kartoffel-Lauch-Gemüse € 27.50

Brust von der Maispoularde
mit Walnusssoße,
Petersilienwurzeln und Bandnudeln € 22.--

Filetspitzen
in Cognac-Senf-Rahm
mit Spätzle € 21.--

Fränkischer Zwiebelrostbraten
mit Wirsing
und Spätzle € 27.-- (3)

* * *

(1) Wurstwaren enthalten Geschmacksverstärker
(3) Nitritpökelsalz & Nitrat

Desserts

Fruchtsorbet

mit Zehntkeller-Secco aufgegossen € 7.--

Zitrus-Cannelloni

mit zweierlei von der Orange € 8.--

- Kleiner Abschluss -

Espresso

mit Marc de Champagne-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