

Apéritifs & Spritziges

Mainschleifen-Kir (Frankensekt mit fränkischem Himbeerlikör)	0,1 l	4,40 €
MaxW Frankensekt vom Weißen Burgunder brut als Sektschorle auf Eis mit Limette	0,1 l 0,25 l	3,90 € 4,50 €
Echter - Secco Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure Weingut Juliusspital Würzburg als Seccoschorle auf Eis mit Limette	0,1 l 0,25 l	3,60 € 4,20 €
Campari - Orange	0,2 l	6,20 €
Aperol Sprizz Aperol Bitter, Sekt, Mineralwasser, Eis, Orange	0,25 l	6,20 €
Rhabarber Sprizz Rhabarbernektar, Sekt, Eis, Limette	0,25 l	6,00 €
Bitter Sprizz (alkoholfrei) San Bitter, Traubensecco, Mineralwasser, Eis, Orange	0,25 l	6,20 €
Traubensecco alkoholfrei (süß) als Seccoschorle auf Eis mit Limette	0,1 l 0,25 l	3,60 € 4,20 €

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen		5,90 €
Gegrillter Ziegenkäse auf Quittenkompott mit bunten Blattsalaten		10,90 €
Frisch geschnittenes Carpaccio vom Fassona-Rind aus dem Piemont mit Rucola, geschabtem Parmesan, Balsamicoessig und Olivenöl		14,90 €
Bunter Gartensalat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen		6,90 €

Hauptgänge

Gegrillte Hähnchenbrust auf Gemüsebolognese mit frischer Spagettini, geschabtem Parmesan und gerösteten Pinienkernen (Servisa-Prime-Qualitätsstandard)	18,90 €
Hüftsteak vom Fassona-Rind – medium gegrillt mit gebratenen Gnocchi auf Kürbis-Pastinaken-Gemüse	26,90 €
Cordon Bleu in Butterschmalz gebraten mit Röstkartoffeln und kleinem Gartensalat	18,90 €
Geschmorte Ochsenbacken in Balsamicojus mit gebackenen Serviettenknödeln und kleinem Gartensalat	19,90 €
Gebratenes Main-Waller-Filet auf Kürbis-Pastinaken-Gemüse mit Risotto und geschabtem Parmesan (vom Main-Fischer Eugen Kimmel aus Fahr)	24,90 €
Burrata-Käse auf Gemüsebolognese mit frischer Spagettini, Basilikumpesto, geschabtem Parmesan und gerösteten Pinienkernen	18,90 €

Große Salate

Bunte Blattsalate in Balsamico-Öl-Dressing	10,90 €
- mit gegrillter Hähnchenbrust	17,90 €
- mit gegrilltem Ziegenkäse	17,90 €

zu allen Salaten servieren wir ofenfrisches Weißbrot

Süß und fein

Crème Brûlée von der Bourbon-Vanille mit einer Kugel Zimteis		6,90 €
Joghurteis auf Quittenkompott mit karamellisierten Walnüssen		5,20 €
Absacker: Eine Kugel Zitronensorbet mit Knut Hansen Gin		5,90 €
Nougaccino 1 Kugel hausgemachtes Nougateis und 1 Espresso		4,40 €
1 Kugel Eis nach Wahl (Vanille, Nougat, Walnuss, Erdbeere, Zitronensorbet, Jogurteis)		2,00 €
Unsere Weinempfehlung zum Dessert:		
2022er Rosenmuskateller Spätlese – lieblich Familienweingut Braun, Fahr	0,1l	5,60 €

Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne in Absprache mit der Küche.

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen in unseren Speisen und Getränken können wir Ihnen eine gesonderte Speisekarte überreichen.