

## 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 mit Feige-Pecorino-Teigtaschen auf Kürbisrahm mit Ofengemüse, geschabtem Parmesan und gerösteten Pinienkernen (Servisa-Prime-Qualitätsstandard)	20,90 €
Rinderrückensteak – medium gegrillt (ca. 300 Gramm) auf Chimichurri-Sauce (Chili-Kräuter-Öl) mit Grillgemüse und Röstkartoffeln	29,90 €
Geschmorte Ochsenbacken in Balsamicojus mit hausgemachten Bandnudeln und kleinem Gartensalat	21,90 €
Medaillons von der Schweinelende auf fränkischen Rahmpilzen mit hausgemachten Spätzle und kleinem Gartensalat	23,90 €
Rosa gebratener Rehrücken auf Preiselbeerjus mit hausgemachten Spätzle und kleinem Gartensalat (von den Jägern Urban Borst und Roman Dürr)	29,90 €
Gebackener Spinatknödel auf fränkischen Austernpilzen, Kräuterseitlingen und Champignons in Kräuterrahm mit kleinem Gartensalat	18,90 €

## Große Salate

Bunte Blattsalate in Balsamico-Öl-Dressing	11,90 €
- mit gegrillter Hähnchenbrust	18,90 €
- mit gegrilltem Ziegenkäse	17,90 €
- mit Rinderrückensteak – medium gegrillt auf Chimichurri-Sauce	28,90 €

zu allen Salaten servieren wir ofenfrisches Weißbrot

## Süß und fein

Crème Brûlée von der Tonka-Bohne mit einer Kugel Kokoseis		6,90 €
Hausgemachtes Hagebutteneis auf Apfel-Quitten-Kompott mit karamellisierten Walnüssen		5,40 €
Absacker: Eine Kugel Zitronensorbet mit Tanqueray London Dry Gin		5,90 €
Nougaccino 1 Kugel hausgemachtes Nougateis und 1 Espresso		4,40 €
1 Kugel Eis nach Wahl (Vanille, Nougat, Kokos, Erdbeere, Zitronensorbet, Hagebutte, Kirsch)		2,00 €
Unsere Weinempfehlung zum Dessert:		
2022er Rosenmuskateller Spätlese – lieblich Familienweingut Braun, Fahr	0,1l	3,60 €

Um Überraschungen zu vermeiden:  
bei kleineren Portionen ziehen wir 2,- €

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.