

APERITIF

Negroni	12
Campari Monkey Gin Wermut Bio-Orange Elderflower Eis	
Mahrs Bräu Bamberg (0,5 l)	4,80
ungefiltert und unverschämt gut.	
Eine ganz besondere hefetrübe Bierspezialität mit vollmundigem weichmalzigem Charakter	
Alkohol 5,2 %	
Stammwürze 12,7 %	

VORSPEISE

Blumenkohlcreme Suppe	8
Vanille Trüffel	
Rote Beete	13
Frischkäse Erbse Honig-Senf Zitrone	
Gegrillte Rote Spitzpaprika	14
Kichererbse Paprika Artischocke Rucola Knoblauch	

HAUPTGANG

Perlhuhn Supreme	27
Huhn gebacken Kartoffel-Lauch Eintopf	
Duo vom Weiderind	31
geschmort und Roastbeef rosa gebraten	
Kartoffel Rotkraut Rotweinjus	

Wir empfehlen

Frisches Winterkabeljau Filet 26

Blumenkohl | Olive | Zucchini | Karotte

Johanneshof Johannesburg Rheingau VDP 7

Terra Nostra Riesling trocken 0,2 mineralisch | fruchtig

Rinder Short Ribs (24 Stunden gegart) | BBQ hausgemacht 26

Krautsalat | knusprige Pommes frites | Zwiebelmarmelade

Australien Premium Rumpsteak (ca. 320 Gramm) 35

Knusprige Pommes frites | Zwiebelbutter | Winterliche Blattsalate

Canneloni gefüllt 23

Hackfleisch tomatisiert | gegrillte Paprika | Käse

Unsere Wienempfehlung (Rotwein) Trocken

2021 Castello La Leccia Italien Chianti Classico 0,75 43

Ein wundervoll fruchtbetonter Chianti Classico von strahlendem Rubinrot. Er zeigt harmonische Aromen von Blüten, Kirschen und roten Früchten.

DUROC Schweinefilet im Speckmantel 27

Frische Pilze | Rahm | Kartoffelcreme | Brokkoli

DESSERT

Apfel-Tartelette 12

Apfelragout | Mürbeteig | Vanillecreme | hausgemachtes Mohn-Eis