

Unsere Weinempfehlung

2010 Volkacher
Silvaner Kabinett - trocken
0,1 l

2009 fervor oloris
Weißburgunder - trocken
0,1 l

2010 Volkacher
Scheurebe
0,1 l

2010 Volkacher
Traminer Spätlese
0,1 l

2009 Volkacher Ratsherr
Silvaner Großes Gewächs - trocken
und
2007 fervor oloris
Spätburgunder Barrique - trocken
jeweils 0,05 l

2009 Volkacher Ratsherr
Bacchus Auslese
0,05 l

2008 Fünf Freunde
Allegro Rotweincuvée
0,1 l

Wein zum Menü

5 Gänge € 26,90

6 Gänge € 32,50

7 Gänge € 39,50

UNSER „ROMANTISCHES MENÜ“

FRÄNKISCHES RINDERFILET

mariniert als Carpaccio geschnitten
mit Locken vom Mönchskopfkäse
und Basilikum - Pesto

ZWEIERLEI VON KRUSTENTIEREN

als Schaumsuppe und gebratener Garnele
auf Tomaten - Fenchel - Kompott

ADLERFISCH

Auf der Haut gebraten mit Chorizo
und weißem Bohnenragout

ENTENLEBER

als Parfait zubereitet und karamellisiert
auf roh mariniertem Kohlrabi
und marinierten Zwetschgen

LAMMRÜCKEN

unter der Auberginenkruste
auf mediterranem Bohnen - Brotgemüse
mit „Nürnbergerle“ vom Rhöner Lamm
auf Rosmarin - Couscous

HALBGEBACKENER GEWÜRZKUCHEN

mit Orangenfilets, kleinem Topfenknödel
und Kaffeeis

HEIMISCHER KÄSE

Handgemachte und veredelte Käse
von unseren heimischen Bio - Bauern
serviert vom Wagen

5 Gänge € 59,00

6 Gänge € 69,00

7 Gänge € 78,00