

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

Gebratenes Saiblingsfilet
auf roh mariniertem Rotkohl
mit Topinambur-Püree € 15.--

* * *

Suppen

Consommé

vom Steigerwälder Rehbock
mit Portweinklößchen € 6.50

Geschäumte Petersilienwurzelsuppe
mit gegrillter Salzwassergarnele € 7.50

* * *

Warme Vorspeise

Risotto von Zitrusfrüchten
mit gegrillten Jakobsmuscheln € 17.50

* * *

Hauptgerichte

Bandnudeln
in Crèmesoße von getrockneten Steinpilzen
mit gebratenem Rosenkohl € 19.50

Gegrilltes Kabeljaufilet
an Senfschaum mit sautiertem Grünkohl
und kleinen Kartoffeln € 27.50

Kotelett
vom fränkischen Landschwein
mit Bratkartoffeln und Feldsalat € 20.50

Filetspitzen
in Apfel-Calvados-Rahm
mit Spätzle € 21.--

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

* * *

Desserts

Fruchtsorbet
mit Zehntkeller-Secco aufgegossen € 7.--

Gebrannte Schokoladencreme
mit Zitrusfrüchten
und weißem Kaffee-Eis € 8.50

- Kleiner Abschluss -
Espresso mit Nougateis € 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