

Aperitifs:

Rosato Aperitivo Hibiskus Orange Secco	6,30
Lillet-Wildberry Beeren	6,30
HUGO Holunderblütensirup Secco Soda Limette Minze	5,80
Ziegler´s GIN-TONIC Thomas Henry Tonic Water Limette	7,90
Crodino-Lillet Tonic-Water Soda	8,90
PINK GIN - Pink Grapefruit Tonic Gin Rosmarin	7,50
PINK SOMMER - fruchtiger Roséwein vom Weingut Kremer auf Eis	7,30
Bürgstadter Winzersekt Spätburgunder brut, Weingut Stich	7,--
Secco Blanc , Weingut Neuberger	4,50
Crodino Soda - alkoholfrei	5,50
Hugolade - alkoholfrei	3,80
Sanbitter Orange - alkoholfrei	5,80

Vorspeisen & Suppen

Zu den Vorspeisen reichen wir Brot und Olivenöl oder Aufstrich

Brot und Olivenöl, Butter oder Aufstrich	2,50
Blattsalate mit Croutons und Kernen	9,-
Burrata auf Melone-Couscous Salat mit Safranmayonaise	12,50
Hausgebeizte Lachsforelle auf Gurkenspaghetti und Senf-Dill Sauce	13,50
Kleiner gemischter Salatteller	4,90
Kokos-Currysuppe	6,50
Rinderkraftbrühe mit Strudeleinlage	6,50

Hauptgerichte

Gebratenes Zanderfilet auf Spinat-Risotto und Krustentierschaum	21,-
Forelle in Ganzem gebraten und mit Kräutern gefüllt dazu Salzkartoffel und Salatteller	17,90
Lammhaxe in Rosmarinsauce mit Speck-Bohnen und Kartoffelkrapfen	19,50
Tagliata vom Rinderrücken Rucola, Parmesan, Tomaten und Steakhouse Pommes	23,90
Geschmorte Rinderbacke und Ochsenschwanzpraline auf Selleriepüree und Wurzelgemüse	21,-
Zweierlei vom Wild in Preiselbeer-Burgundersauce mit Rahmwirsing und Kartoffelknödeln	21,90
Paniertes Schnitzel vom Bürgstadter Kalb mit Pommes-frites und Preiselbeeren	19,90
Angebratenes Tatarbeefsteak mit Estragon-Senf Hollandaise und Steakhouse Pommes	18,90
Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit hausgemachten Serviettenknödeln	16,50
Ceasarsalat mit Backhuhn in der Kürbiskernkruste	14,80
SALAT-Bowl mit Falafel, zweierlei Hummus und Mangodressing	15,80
Kalbshackküchle auf hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	14,90
Hausgemachte Sülze mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	12,80

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu mit Beeren und Himbeersorbet	8,90
Hausgemachte Nougatschnitte mit Kaffee-Eiscreme	8,90
Affogato al caffè	4,80
Käsedessert mit Feigensenfsauce	8,90

Unsere Schoppenweine 0,25l:

gerne auch in 0,1l erhältlich

Weingut Burkhard Hench, Bürgstadt

2019 Silvaner Hauswein, trocken, wenig Säure	5,50
2018 Bachus veris, halbtrocken	5,50
2020 Ortega Sommerwein	5,50
2017 Spätburgunder, trocken	6,--
2018 Domina, kräftig, trocken	7,20
2018 St. Laurent, trocken, samtig	8,--

Weingut Kremer, Großheubach

2019 Scheurebe, fruchtig, trocken	7,30
-----------------------------------	------

Weingut Stich im Löwen, Bürgstadt

2019 Müller-Thurgau, trocken	5,50
2017 LEON Cuvee rot, trocken, kräftig	7,--

Weingut Burkhard Neuberger, Bürgstadt

2020 Silvaner, trocken, angenehme Säure	5,20
2018 Weißer Burgunder Kabinett, trocken	6,60
2019 Riesling Kabinett, trocken	6,60
2019 Rose, halbtrocken, feinfruchtig	6,60
2020 Blanc de Noir, trocken	6,60