



# Wochenkarte

<b>Prosecco</b> mit Bio-Holunderblütensirup 0,1 l.....	3,90 €
<b>Hauswein</b> rot (Merlot) oder weiß (Pinot Bianco).....	
.....jeweils 0,2 l für 4 € // 0,5 l für 9,50 € // 1 l für 18 €	
<b>Fränkischer Bio-Silvaner</b> 0,2l Zehnthof, Luckert.....	6€



## **Karotten-Fenchel-Crostini mit Ziegenfrischkäse**

Geröstete Weißbrotscheiben mit einer Crème aus Karotten, Fenchel, Fenchelsamen, Tsipouro, Olivenöl und Ziegenfrischkäse..... 4,90 €  
..... vegetarisch

## **Bucatini mit Estragon-Senf-Pesto**

Lange Röhrennudeln aus Hartweizengrieß mit einem Pesto aus frischem Estragon, Raps- und Olivenöl, etwas Knoblauch, gerösteten Mandeln und grobem, französischem Senf, dazu frisch geriebener Parmesan..... 8,90 €  
..... vegetarisch

## **Graupenrisotto mit Fenchel, Orange und kleinem Salat**

Risotto aus geschälter Gerste mit Zwiebeln, Butter, Olivenöl, Fenchel, Orangensaft, hausgemachtem Gemüsefond, etwas Tsipouro, Parmesan, schwarzen Oliven und einem kleinen gemischten Salat..... 11,90 €  
..... vegetarisch

## **Großer gemischter Salat mit Feige und Pinienkernen**

Blattsalate mit Balsamico-Vinaigrette, Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Karotten, frischen Feigen und gerösteten Pinienkernen..... 10,90 €  
..... vegetarisch

## **Apfel-Thymian-Schmorhuhn mit Pancetta**

Freiland-Hühnerschlegel mit Olivenöl, hausgemachtem Gefügelnd, Apfelsaft und Kartoffeln geschmort, dazu Zitronenthymian, Apfelspalten und italienischer Bauchspeck..... 14,90 €  
.....

## **Schmandcrème mit Pflaume und Oreo**

Crème aus Schmand und Zucker mit einem Kompott aus fränkischen Pflaumen, etwas Karamell, Pflaumenbrand und Oreo-Keksbrösel..... 5,50 €