



# Wochenkarte

**Prosecco mit Bio-Holunderblütensirup** 0,1 l 3,90 €

**Hauswein** rot (Merlot) oder weiß (Pinot Grigio).....  
.....jeweils 0,2 l für 4 € // 0,5 l für 9,50 € // 1 l für 18 €

**Fränkischer Bio-Silvaner** 0,2l Zehnthof, Luckert.....6€



## **Rote Bete-Suppe mit Apfel-Sahneerrettich**

Suppe aus Roter Bete, Zwiebeln, Kartoffeln, etwas Kümmel, Sauerrahm, hausgemachtem Gemüsefond und Zitronensaft, dazu ein Klecks Sahneerrettich mit gehackten Äpfeln  
..... 5,50 €  
..... vegetarisch

## **Bucatini mit rotem Paranusspesto**

Lange Röhrennudeln aus Hartweizengrieß mit einem Pesto aus gerösteten Paranüssen, getrockneten Tomaten, etwas Knoblauch, Raps- und Olivenöl, dazu frisch geriebener Parmesan..... 8,90 €  
..... vegetarisch

## **Cannelloni mit Ricotta, Spinat und Walnuss**

Röhrennudeln aus Hartweizengrieß, gefüllt mit Ricotta, Spinat, Zwiebeln, Knoblauch, Bio-Zitronenschale, gerösteten Walnusskernen, Olivenöl, Bio-Eiern, Muskatnuss, Milch, Sahne, dazu frisch geriebener Parmesan..... 11,90 €  
..... vegetarisch

## **Großer Salat mit Entenbrust**

Salatteller mit Balsamico-Vinaigrette, Gurken, Tomaten, Paprika und Karotten, dazu kurz angebratene Tranchen einer Barbarie Entenbrust..... 11,90 €  
.....

## **Schmorhuhn mit Maronen und Ricotta**

Freiland-Hühnerschlegel mit Olivenöl, hausgemachtem Gefügelnd und Kartoffeln geschmort, dazu Maronen und Ricotta..... 14,90 €  
.....

## **Earl Grey-Aprikosen mit Mascarpone**

Crème aus Mascarpone, etwas Crème fraîche und Zucker mit in kräftigem Earl Grey eingelegten, getrockneten, ungeschwefelten Bio-Aprikosen.....5,50 €