



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 €



Oliven-Kapern-Crostini

Geröstete Weißbrotscheiben mit einer Crème aus schwarzen Oliven, Kapern, Anchovies, Knoblauch, Petersilie und Olivenöl..... 5,50 €

Bucatini mit rotem Mandelpesto

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

Geröstete Aubergine mit Buttermilch-Joghurt, Granatapfel und Salat

Im Ofen geröstete Aubergine mit Zitronenthymian und Olivenöl, darauf Joghurt mit Buttermilch, Za'atar und Granatapfelkernen, dazu ein kleiner gemischter Salat..... 13,90 €
..... vegetarisch

Salatteller mit gebratenem Lammsteak *sous vide* (ca. 140g)

Blattsalate mit Balsamico-Vinaigrette, Kirschtomaten, Paprika, Gurken und Karotten, dazu gebratenes Lammsteak aus der Hüfte, im Vakuum bei 56.5 °C gegart..... 13,90 €
..... vegetarisch

Schmorhuhn mit Paprika und Feta

Freiland-Hühnerschlegel mit Olivenöl, hausgemachtem Gefügelndfond, Weißwein und Kartoffeln geschmort, mit geröstetem Paprika, etwas Oregano und griechischem Schafskäse im Ofen gebacken..... 14,90 €

Mascarpone mit fränkischen Kirschen und Schokolade

Macarponecrème mit Zartbitterschokoladentropfen und frischen fränkischen Kirschen
..... 5,50 €