



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€



Gemüsecrostini

Geröstetes Weißbrot mit einer Crème aus Ofengemüse, etwas Knoblauch, Olivenöl und Erdnüssen..... 4,90 €
..... vegetarisch

Bucatini mit Zitronen-Haselnusspesto

Lange Röhrennudeln aus Hartweizengrieß mit einem Pesto aus gerösteten Haselnüssen, Bio-Zitronenschale und -saft, Raps- und Olivenöl, dazu frisch geriebener Parmesan. .9,90 €
..... 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

Gewürz-Schmorhuhn mit Feta und Pinienkernen

Freiland-Hühnerschlegel mit Gewürzen marinert, mit Olivenöl, hausgemachtem Gefügelndfond, Weißwein und Kartoffeln geschmort, dazu griechischer Schafskäse und geröstete Pinienkerne..... 14,90 €
.....

Ente mit Knödel und Salat

Barbarie Entenkeule mit hausgemachtem Entenfond, Kartoffelknödel und kleinem Salat..... 13,90 €
.....

Lebkuchen-Panna Cotta mit Glühweinsauce

Gekochte Sahne mit Gelatine und Zucker, Zimt, Nelke, Koriander, Kardamom und Anis, dazu eingekochter Glühwein mit Orangensaft..... 4,90 €