



Wochenkarte

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



Kürbis-Orangensuppe mit Kernöl

Suppe aus Butternusskürbis, Zwiebeln, Olivenöl, hausgemachtem Gemüsefond, etwas Butter, Orangenschale und -saft, dazu Steirisches Kürbiskernöl..... 5,50 €
..... vegetarisch

Bucatini mit Kürbiskern-Minzpesto

Lange Röhrennudeln aus Hartweizengrieß mit einem Pesto aus frischer Minze, gerösteten Kürbiskernen, Raps- und Olivenöl, dazu frisch geriebener Parmesan..... 8,90 €
..... vegetarisch

Kürbis-Linguine mit Walnuß-Ingwerpesto

Bandnudeln aus Hartweizengrieß mit einer Sauce aus Hokkaidokürbis, Zwiebeln, Butter, hausgemachtem Gemüsefond, Weißwein und Olivenöl, dazu ein Klecks Pesto aus gerösteten Walnüssen, Rapsöl und frischem Ingwer..... 10,90 €
..... vegetarisch

Schmorhuhn mit Maronen und Ricotta

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

Gewürzbirnen-Kompott mit Sauerrahm und Espresso-Amarettini

Crème aus Sauerrahm und Zucker auf einem Boden aus gemahlenden Amarettini mit etwas Espresso, darauf ein Kompott aus Bio-Birnen, Sternanis, Kardamom und wenig Nelke..... 5,50 €