



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€



Zitronensuppe mit Feldsalatpesto

Suppe aus Kartoffeln, Bio-Zitronenschale und -saft, etwas Knoblauch, Zwiebeln, Butter, hausgemachtem Gemüsefond, dazu ein Pesto aus Feldsalat, Rapsöl und gerösteten Pinienkernen..... 5,50 €
.....vegetarisch

Bucatini mit Zitronen-Haselnusspesto

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

Orangen-Fenchel-Graupenrisotto mit Oliven

Risotto aus geschälter Gerste mit Butter, Zwiebeln, Olivenöl, hausgemachtem Gemüsefond, Weißwein, Bio-Fenchel, Orangensaft, etwas Parmesan und schwarzen Oliven..... 10,90 €
.....vegetarisch

Schmorhuhn mit Walnuss und Ziegenfrischkäse

Freiland-Hühnerschlegel mit Olivenöl, hausgemachtem Gefügelndfond, Weißwein und Kartoffeln geschmort, dazu Ziegenfrischkäse, etwas Honig und Walnuskerne.....14,90 €
.....

Buttermilch-Panna Cotta mit Grapefruit

Gekochte Sahne und Buttermilch mit Gelatine, Zucker und Grapefruitfilets.....4,20 €