

Aperitifempfehlung:

		€
Kir-Royal mit Riesling-Sekt	0,1l	9,00
Bellini - weißes Pfirsichmark mit Perlwein 5	0,1l	7,20
Schlumberger on Ice Rosé / feinherb	0,1l	8,50
2022 Riesling-Sekt / brut 5		
Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken	0,1l	7,80
<u>Spritziges</u>		
Perlwein / trocken 5	0,1l	5,40
Blaubeer / Pfirsich oder Granatapfel Spritz 5,15	0,2l	8,50
Hugo 5,15	0,2l	8,50
Aperol Spritz 5,15	0,2l	8,50
Sarti Spritz 5,15	0,2l	8,50
Limoncello Spritz 5,15	0,2l	8,50
Lillet - Wild Berry 5	0,2l	8,50
<u>Alkoholfrei</u>		
Gurke-Basilikum-Long 5	0,4l	7,50
Hugo	0,2l	8,50
Cranberry-Spritz	0,2l	8,50
Bellini PIER 6	0,1l	7,20
Trauben-Secco	0,1l	5,40

Vegetarisches Menü

Burrata von der Büffelmilch
Alter Balsamico / Mango / Süßkartoffel
Minze / Oliven Öl / Friesee Salat

Pastinaken Creme Suppe
Birne / Haselnuss / Ziegenkäse

Gefüllter Mini Kürbis
Curry Linsen / Kokos / Paprika / Baby Mais
Wilder Brokkoli / Kräuter Jus

Pistazien Tiramisu
Himbeere / Sesam Hippe / Tonkabohnen Eis / Mandel Crumble

4 Gang Menü 61,90€

3 Gang Menü ohne Suppe / mit Vorspeise 49,90€

Wein Empfehlung

2024 Silvaner / trocken
Julius Spital / Würzburg / Franken

2024 Weißburgunder / feinherb
Studier / Pfalz

2015 Sonnenstuhl
Riesling / Auslese
Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken
0,05 l

Tages-Menü

Kräutersalat mit Hausdressing
Kerne-Mix / Tomaten / Croutons

Filet vom PreRigor Lachs
Garnelen Haube / Lila Kartoffel Creme / knusprige Kapern
Zitronen-Dill Sauce

2 Dessertgläschen nach Wahl

3 Gang Menü

46,80 €

Wein Empfehlung

2024 Silvaner / trocken
Julius Spital / Würzburg / Franken

2025 Chardonnay / trocken
Castel Firmian / Trentino / Italien

2015 Sonnenstuhl
Riesling / Auslese
Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken
0,05 l

Genießer Menü

Tatar vom PreRigor Lachs
Rettich / Avocado / Ponzu Gel / Schnittlauch Öl

Pastinaken Creme Suppe
Birne / Haselnuss / Ziegenkäse

Entenbrust - rosa gebraten
Sesam / Honig / geschmorter Spitzkohl / Birne
Pastinaken Creme / Kartoffel-Kürbis Bällchen
Orangen-Thymian Jus

Pistazien Tiramisu
Himbeere / Sesam Hippe / Tonkabohnen Eis / Mandel Crumble

4 Gang Menü 74,60 €

3 Gang Menü ohne Suppe / mit Vorspeise 62,50 €

Wein Empfehlung

2024 Riesling / trocken
Schwane / Niederhausen / Franken

2021 Baron de Ley / trocken
Tempranillo
Rioja / Spanien

2015 Sonnenstuhl
Riesling / Auslese
Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken
0,05 l

Vor Speisen:

Antipasti -Teller PIER 6 von unserer BELLA MACCHINA	für 1 Person	15,20
Elmloher Nusschinken / Elmloher Mettwurst / Fenchel Salami / Mortadella / Parmaschinken / Brot	für 2 Personen	28,50
Kräutersalat mit unserem Hausdressing 5 Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2		9,50
Dreierlei hausgemachte Butter Kräuter-Knoblauch-, Tomaten-, Salzbutter 2 Ofenfrisches Baguette 1,2,3 / kaltgepresstes Olivenöl		10,50
Burrata von der Büffelmilch Alter Balsamico 5 / Mango / Süßkartoffel / Minze / Oliven Öl / Frisée Salat 5		17,90
Tatar vom frischen Prerigor Lachs Rettich / Avocado / Ponzu Gel 5 / Schnittlauch Öl		18,50
Pastinaken Creme Suppe 2 Birne / Haselnuss / Ziegenkäse		12,50
Bisque vom Helgoländer Hummer 2,5 Blätterteig 1,2 / Creme Fraiche 2		14,50

Hauptspeisen:

Rumpsteak vom Angus Rind	250 Gramm	38,40
Ragout von Waldpilzen / Kartoffel-Kürbis Gratin 2,3 / Rotwein Jus 5,8		
Entenbrust rosa gebraten		34,50
Sesam / Honig / geschmorter Spitzkohl 2,16 / Birne / Pastinaken Creme 2,8 / Kartoffel-Kürbis Bällchen 1,2,3 / Orangen-Thymian Jus 5,8		
Geschmorte Ochsenbacke 5,8		29,90
Sellerie-Kartoffel Creme 2 / glacierte Möhren / Perlzwiebeln 2 / Trüffel Jus 5,8		
Filet vom Zander auf der Haut gebraten 1		32,50
Rote Bete Risotto 2,5,8 / Kräuter Öl / mini Chicorée 2 / Meerrettich Schaum 2,5		
Filet vom PreRigor Lachs gebraten 1		31,90
Garnelen Haube 13 / Lila Kartoffel Creme 2 / knusprige Kapern 5 / Zitronen-Dill Sauce 2		
Limandesfilet in Eihülle gebraten 1,2,3		32,50
Zitronen-Kapern Butter 2 / Drillinge / kleiner Salat 5		
Gefüllter Mini Kürbis 2,8		24,50
Curry Linsen / Kokos / Paprika 2 / Baby Mais 2 / wilder Brokkoli 2 / Kräuter Jus 5,8		

Desserts:		€
Zwetschgen Crumble ^{1,2,3}		12,50
Karamellsauce / Sauerrahm Eis ² / Vanille / Mandeln / Zwetschgen Gel		
Pistazien Tiramisu ^{1,2,3}		12,90
Himbeere / Sesam Hippe ¹ / Tonkabohnen Eis ^{2,3} / Mandel Crumble ^{1,2}		
Desserts im Glas ^{1,2,3,5}	*Schokoladenmousse * Panna Cotta * Quarkmousse * Crème brûlée	pro Glas 3,80
Kaffee Set	Espresso / Crème brûlée ^{2,3} / Weinbrand 2cl	11,50

Eis Karte:	€
Sorbet Variation	9,50
Joghurt Espuma 2,3 / Schokoladen Crumble 1,2 / Vanille Hippe 1,2,3	
Eiskaffee	8,50
Vanille Eis 2 / Kaffee / Amaretto / Schlagsahne 2 / Hippengebäck 1,2,3	
Eisschokolade	8,50
Vanille Eis 2 / Kakao 2 / Schlagsahne 2 / Hippengebäck 1,2,3	
Gemischtes Eis 2,3	7,50
3 Kugeln Eis / Schlagsahne 2 / Hippen Gebäck 1,2,3	
1 Kugel Eis	1,90
Nach Wahl	
<u>Milch-Eissorten:</u>	<u>Sorbets:</u>
Vanille 2,3 / Schokolade 2,3	Blutorange / Mango
Tonkabohne 2,3	Passionsfrucht / Himbeere

- 1) Gluten
- 2) Laktose
- 3) Eier
- 4) Senf
- 5) Schwefeldioxid & Sulfite
- 6) Sesam
- 7) Schalenfrüchte
- 8) Sellerie
- 9) Erdnüssen
- 10) Sojabohnen
- 11) Weichtiere
- 12) Lupinen
- 13) Krebstiere
- 14) Fische
- 15) Farbstoffe
- 16) Konservierungsstoffe
- 17) Antioxidationsmittel
- 18) Geschmacksverstärker
- 19) Eisensalze
- 20) Süßstoffe
- 21) Phosphate
- 22) Koffein
- 23) Chinin
- 24) Taurin