

Aperitife

Wir beginnen mit...

... etwas Besonderem

Sonnenaufgang/Sonnenuntergang	0,25l	5,80€
alk.frei Sonnenauf-/Sonnenuntergang	0,25l	5,20€
Ramasecco	0,25l	5,80€
Secco mit selbstgemachten Sirupen von Traube, Quitte, Holunderblüte oder Minze	0,1l	3,90€
Kukki	0,275l	6,00€

... den Klassikern

Glas Secco	0,1l	3,70€
Aperol Spritz oder Hugo	0,25l	5,80€
Campari Orange/ Soda		5,50€

Vorspeisen

köstliche Eröffnung

Tomaten-Schafskäse-Salat

knuspriges Stangenweißbrot | Pesto | Balsamicocreame
11,00 €

Räucherlachs

Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen | Wasabimayonnaise
12,00 €

Salat von gebratenen Pfifferlingen

Coppa Iberico | Riesengarnele | Zupfsalat
15,00 €

Suppen

wärmend und stärkend

Brühe vom Mastochsen mit Einlage

6,00 €

Cremesüppchen von frischen Pfifferlingen

7,00 €

Unser Sommermenü in 3 Gängen

Heute etwas Besonderes?

Riesengarnelen ohne Schale gebraten

Babytomaten-Nudelsalat | grüne Mayonaise 15,00 €

Kalbsrücken Kräuterkruste

Ratatouille Gemüse | Pfifferlinge | kleine Ofenkartoffelchen 25,00 €

Buntes Beerenallerlei

Panna Cotta | Schokolade-Haselnuss-Kuchen 9,50 €

Menüpreis 42,00 €

unsere Weinhof Hauptgänge

unsere beliebten Klassiker und neue Kreationen

Ofenfrischer Kümmelbraten

hausgemachte Semmelknödel | Bayerisch Kraut
14,00 €

Geschmortes Ochsenbäckchen

buntes Gemüsenest | Semmelknödel
20,00 €

Feine Bandnudeln

frische Pfifferlinge | Rahmsöße | Kräuterallerlei | Marktsalat
17,00 €

Unser Pfifferlingsschnitzel

Schweineschnitzel paniert | frische Pfifferlinge | Burgundersöße | hausgemachte Spätzle
18,00 €

Bratwürste vom heimischen Wildschwein

Kartoffel-Kräuter-Stampf | Rotweinzwiebeln | Marktsalat
16,00 €

Brust von der Maispoularde

Perlgrauen-Risotto | Pfifferlinge | Kräutersöße
18,00 €

Zipf's Cordon Bleu

Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse

Pommes Frites (1)

16,00 €

Kotelett vom Iberico-Schwein

Kanarische Kartoffeln | Ofentomaten | breite Bohnen

20,00 €

Bunter Salatteller

Streifen von der Putenbrust | Stangenweißbrot

15,00 €

Rumpsteak vom Black Angus (ca.250 g)

Kartoffel-Kräuter-Stampf | Schmelzzwiebel | Kräuterbutter

27,00 €

Filet vom Zander auf der Haut gebraten

Salat gebratene Kartoffeln | Frankfurter grüne Soße

21,00 €

Filet vom Loup de mer

Nudeln | Safransoße | frische Pfifferlinge | Shrimps

22,00 €

Dessert

der süße Abschluss

Variationen von der Schokolade

mit halbflüssigem Schokoladenküchlein, Biscottieis und Mousse au chocolat

9,00 €

Allerlei aus der süßen Küche

lassen Sie sich überraschen

9,00 €

St. Kilian-Dessert-Shot

Kugel Biscottieis mit 2cl Cream Dog

5,50 €

Sehr geehrte Gäste, trotz frischer Produkte, lassen sich Allergene leider nicht vermeiden.

Deshalb gibt Ihnen unsere Küche gerne Auskunft, oder wir haben eine gesonderte Karte für Sie bereit.

1.) Nitritpökelsalz 2.) Antioxidationsmittel 3.) Geschmacksverstärker 4.) Farbstoff 5.) geschwärzt 6.) geschwefelt 7.) Sulfite