

Speisen in der Weinstube

Zum Apero^{1,C}

Kleine Auswahl an Käse, Coppa vom Schwein und Wildschwein 9,00
Weinempfehlung: Tauberschwarz aus Tauberfranken

Wurst geht immer:

Carpaccio vom fränkischen Knäudele Rot/Weiß 9,00
Weinempfehlung: Escherndorfer Müller-Thurgau

Aus dem Sous Vide-Garer:

Entenbrust (Basilikum, Honig), Entenkeule mit Kastanienfüllung, Schweinerücken in Kaffeebutter 18,00
Weinempfehlung: Erlenbacher Silvaner

Wald und Weide^{C,1}

Zweierlei Wild-Pastete, Coppa (Wildschwein, Schwein), Rehnüßchen geräuchert, Kaminwurz, Käseauswahl 18,00
Weinempfehlung: Rödelseer Bacchus (Bio)

Luft, Wasser, Erde:

Entenbrust (Basilikum, Honig), Lachsforelle geräuchert und gebeizt Roastbeef-Carpaccio mit Spinatknödelscheiben mariniert^{C,E} 18,00
Weinempfehlung: Iphöfer Weißer Burgunder

Aus dem Wasser

**Gebeizt nach Art des Hauses: Lachsforelle (Dill, Gin), Saibling (Zitronenverbene), Forelle (Rote Bete).
Sous vide gegart: Forelle (Tamarinde, Soja Sauce), Lachsforelle (Dill), Saibling (Zitronenverbene),
Forellenmatjes, Lachsforellen-Mousse, Rote Bete- und Möhren-, „Kaviar“^{B,C,F}** 18,00
Weinempfehlung: Escherndorfer Kerner

Alles Käse^C

Vielfältiger Käseteller 18,00
Weinempfehlung: Bürgstädter Spätburgunder

Vegetarisch^A

**Aubergine (Rosmarin, Thymian), Zucchini (Oregano, Minze),
Rote und gelbe Bete (Nigella), Scharfe Möhren (Piment),
Gemüsepaprika (Vap Cha, Basilikum), Okra (Oregano),
Pimentos de Padron, Sellerie (Suppenkräuter) 12,00**
Weinempfehlung: Bullenheimer Goldmuskateller

Danach^C

Minze-Basilikum Panna Cotta mit Pflaumenmouse 5,00
Weinempfehlung: Sulzfelder Bacchus halbtr.

**Dazu der ungewöhnliche Brotkorb^{A,D} mit selbstgebackenen
Steinofenbrotten:**

z.B. Kürbiskern-, Nussbrot, Baguette

**Brote ohne Hefe, nur mit Sauerteig: Hirse-, Amaranth-, Hanfbrot
Roggenbrot (100%) mit Kümmel, Bauernlaib, Vollkornsaatenbrot
„Pilgerbrot“ (Glutenfrei)**

Allergene: A: Gluten, B: Fisch, C: Laktose/Milch, D: Nüsse, E: Eier, F: Senf Zusatzstoffe: 1: Nitrit-Pökelsalz, 2: geschwefelt

Weine im Offenausschank

Muschelkalk:

2021 Sulzfelder Spätburgunder Rose	Weingut Brennfleck
2021 Buchbrunner Silvaner „Hot Stone“	Weingut Hopfengart
2020 Escherndorfer Kerner	Weingut Clemens Fröhlich
2021 Sauvignier Gris Lauda/Königshofen	Weingut Sack

Keuper:

2020 Hüttenheimer Silvaner	Weingut Hillabrand
2021 Iphöfer Weißburgunder	Weingut Ilmbacher Hof
2019 Iphöfer Bacchus (Bio)	Weingut 3-Zeilen

Buntsandstein

2020 Bürgstädter Riesling (Bio)	Weingut Hench
2018 Erlenbacher Spätburgunder	Weingut Waigand
2021 Klingenbergger Sauvignon Blanc (Bio)	Weingut Hofmann-Herkert

Urgestein:

2020 Michelbacher Silvaner	Weingut Höfler
----------------------------	----------------

Weine des Monats: September

Franken ist nicht nur Silvaner: Weine mit viel Bouquet

2020 „Melusine“ Rotling Halbtr.(Bio)	Wein von 3
2021 Frickenhäuser 26 Rose halbtr.	Weingut Bickel-Stumpf
2021 Nordheimer Müller-Thurgau (Bio)	Weingut Rothe
2020 Iphöfer Bacchus (Bio)	Weingut von der Tann
2021 Bullenheimer Goldmuskateller	Weingut Hillabrand

Wasser: 0,5 2,90 Weinschorle: 0,25 3,90

Weine: 0,1 2,90-3,50 0,25 5,50-6,50

Alle Weine auch zum Mitnehmen