



Empfehlungen

vom 21. bis 24. November 2024

Aperitif Empfehlung „Glüh-Spritz“

Glühwein, Sekt, Grenadine, Zimt-Sirup, Soda, Eis, Orange 0,25 ltr. 6,50 Euro

Wein Empfehlung „weiß“ Deutschland Rheinhessen

2023 Sauvignon Blanc, Weingut E. Maria Gerhardt, trocken ausgebaut 0,2 ltr. 6,80 Euro

Schnaps danach Brennerei zur Alten Mühle in Binzen

Alte **Marille** im Fass gereift oder Alte **Birne** im Fass gereift 41,0% 2 cl. 4,90 Euro

Vorspeise

fränkischer Feldsalat, French Dressing
Avocado, Orange, Grapefruit, Granatapfelkerne und Croutons 8,90 Euro

Rolle vom hausgebeiztem Lachs im Weizen Fladen
mit Meerrettich-Quark-Schnittlauch-Creme
und fränkischer Feldsalat mit Avocado und Granatapfelkernen 9,50 Euro

Suppe

Cremesuppe von der Knoblauchsländer Rote Bete
gebackene Würfel von der blauen Süßkartoffel, Sauerrahmhaube und Kürbiskern Öl 6,80 Euro

Aischgründer Karpfenfilet der Woche

Aischgründer Karpfenfilet im Tempura Teig gebacken, Curry-Kokos-Soße
dazu Basmati Duftreis und gemischter Salatteller 21,50 Euro

von der Roten Meerbarbe

gebratenes Filet von der Roten Meerbarbe mit Oliven-Tomaten-Tapenade
auf blauen und roten Süßkartoffeln aus dem Ofen und Grillgemüse 21,50 Euro

vom Schwein

Braumeister Steak vom Schweinenacken mit Champignon-Paprika-Zwiebel-Salami Topping
dunkle Rosmarinsoße
dazu Beilage nach Wahl und gemischter Salat 16,20 Euro

von der Hähnchenbrust

Hähnchenbrust vom Grill unter der Peccorino-Petersilienkruste
dunkle Rosmarinsoße
dazu blaue und rote Süßkartoffeln aus dem Ofen und Grillgemüse 18,20 Euro

von der Barbarie Ente

Barbarie Entenbrust zartrosa gebraten, pikante Cranberrie-Chili-Soße
dazu gebackene Kartoffelkräpfen und cremiger Wirsing 22,80 Euro

Dessert Empfehlung

Spekulatius Tiramisu im Glas
Himbeeren im lauwarmen Glühwein-Gewürz-Fond
Langnese Walnuss Eis 9,50 Euro

