



Empfehlungen

vom 27. – bis 30. März 2025

Aperitif Empfehlung „Lav’a-Belle-Spritz“ (Su,1)

Lav’a Belle (Lavendel-Provence-Kräuter-Sirup), trockener Sekt, Soda, Rosmarin 0,25 ltr. 6,80 Euro

Wein Empfehlung „rot“ Marmellata Merlot (Su)

2023 Merlot, Puglia, feine Note von Kirsche, Johannisbeere und Erdbeere 0,2 ltr. 6,50 Euro

Schnaps danach

Brennerei Birkenhof Nistertal

Alte **Himbeere** im Fass gereift 40,0% 2 cl. 4,90 Euro

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 (Ei, Wz, M)

fränkischer Feldsalat, Balsamico Dressing
mit Avocado, Mandarinen Filets, Granatapfel Kernen, Eierecken 8,90 Euro

fränkischer Feldsalat, Balsamico Dressing
mit frittierten Mozzarella Stick uns selbstgemachter Tomaten-Marmelade 8,90 Euro

Suppe (Su, M, Sel, Wz)

Cremesuppe vom fränkischen Bärlauch und Süßkartoffeln
mit Rote Bete Croutons, Sauerrahmschaum, Basilikum Öl 6,80 Euro

Aischgründer Karpfenfilet der Woche (Su, F, M, Ei, Wz, Sel)

Karpfenfilet in der Roten Bete-Cornflakes-Panade gebraten, Bärlauch-Silvanersoße
dazu Süßkartoffelpüree, gemischter Salatteller 21,90 Euro

vom Kabeljau (Su, F, M, Ei, Wz, Sel)

gebratenes Loins-Filet (Mittel-Edelstück) vom Kabeljau, Bärlauch-Silvanersoße
auf lauwarmen Linsen-Kartoffel-Ragout und glacierten Kohlrabi-Karotten-Gemüse 22,50 Euro

vom Matjes Hering (F, M)

Drei Matjes Filet vom Hering „Hausfrauen Art“ mit Apfel, Zwiebel und Gurken
dazu Salzkartoffeln und mariniertes Rote-Bete-Salat 15,90 Euro

Vom Hähnchen (M, Ei, Wz, Sel)

„Williams“ Hähnchenbrust mit Birne und Mozzarella überbacken, Bärlauch-Rahmsoße
dazu Kroketten und gemischter Salatteller 17,90 Euro

Schäfers „Big Black-Beef-Burger“ im schwarzen Brioche Brötchen (Su, M, Ei, Wz, Sel)

Rinder Patty (240 gr.) nach Hausrezept gewürzt
mit Brie Käse, Cranberie Konfit, Curryzwiebeln
Lollo Rosso, Tomatenscheiben, Salatgurke, Essiggurke, gekochte Eierscheiben
frittierte Zwiebel-Ringe, Side-Winder-Pommes mit Sauerrahm Dip 17,90 Euro

vom Hüttendorfer Rind (M, Wz, Ei, Sul)

Siedfleisch vom Hüttendorfer Jungrind, pikante Meerrettichsoße, Preiselbeeren
dazu Petersilienkartoffeln und cremiger Wirsing 17,50 Euro

Dessert Empfehlung (Su, M, Ei, Wz, M, Ma, Ha)

Mousse von dunkler Schokolade und karamellisierten Haselnüssen
Himbeeren und Blaubeeren im lauwarmen Rotwein-Gewürz-Fond
Selbstgemachtes Nougat Parfait 9,50 Euro

