

# Wochenkarte

## *Suppen und Vorspeisen*

<b>Pfifferlingsrahmsuppe</b> (9,14) .....	8,50 €
<b>Fränkische Bruschetta</b> Bauernbrot mit Tomaten und Hirtenkäse (9,16) ....	13,50 €
<b>Rindercarpaccio</b> mit Rucola, Pinienkernen und Parmesan (9,16) .....	14,50 €

## *Hauptgerichte*

<b>Nudeltaschen</b> gefüllt mit Pfifferlingen in Kräuterrahm (9,11,13,16) .....	18,50 €
<b>Pfifferlinge in Rahm</b> mit Semmelkloß (9,11,13,16) .....	19,50 €
<b>Wildschweinbraten</b> mit Coburger Klößen und Rotkraut (6,9,16,18) .....	21,50 €
<b>Gebratenes Saiblingsfilet</b> auf Kräuterrisotto (9,11,12,13,14,16) .....	27,50 €
<b>Kalbrückensteak</b> mit Shrimpsbutter und Kartoffelgratin (9,13,16,18) .....	29,50 €

## *Der süße Abschluss...*

<b>Erdbeertopfenknödel</b> im Vanillesüppchen (9,16) .....	9,00 €
<b>Mango- Creme Brûlée</b> mit Schokoladeneis (9,11,13,16) .....	9,50 €

## Weinempfehlung

### *Zukunftswein „Sauvitage“ QbA trocken WG Markelsheim*

Sie vereint Erbanteile von Riesling, Grauburgunder und Sauvignon Blanc, mit den Resistenzeigenschaften amerikanischer sowie asiatischer Reben. hellgelbe Farbe mit dem Geschmack von Stachelbeeren und Kräutern  
0,2 l – 8,50

(1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsmittel (3) mit Antioxidationsmittel  
(5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) mit Phosphat (8) künst. Süßungsmittel (9) Zucker u. Süßungsmittel

Allergene: (11) Gluten (12) Krebstiere (13) Eier (14) Fisch (16) Milch und-Erzeugnisse  
(17) Schalenfrüchte (18) Sellerie (19) Senf (20) Schwefeldioxid und Sulfit