

Nachspeisen

Hollerblüten Parfait	8,5
Milchkuchen mit Obst	8,5

Schnaps

Brennerei v. Stauffenberg, Bayern		
Wildpflaume – Mirabelle – „Alte“ Zwetschke Williamsbirne – „Alter“ Apfel - Sauerkirsche		
Obstler aus handwerklicher Herstellung	2cl	14
Stauffenberg Sloe Gin	4cl	8
Stauffenberg Dry Gin	4cl	8
Stauffenberg Vodka	4cl	8
als Longdrink mit Aqua Monaco Tonic z.B Stauffenberg -Monaco G`n T		11,5

offene Weine

weiss

Hauswein Weißburgunder & Chardonnay 2023, Stephan Wernersbach, Rheinhessen	0,15l 0,75l	5,5 25,5
Riesling 2023, Heinrichshof, Mosel	0,15l 0,75l	6 28
Grüner Veltliner 2022, Anton Wöber, Österreich	0,15l 0,75l	7,5 36,5
Lugana 2022, Tenuta Rovaglia, Gardasee/Italia	0,15l 0,75l	7,5 36,5
Vermentino 2022, Frank&Serafico, Toscana/Italia	0,15l 0,75l	6,5 30
		rose
„Enjoy Rose“ 2022, Drautz-Able, Neckar	0,15l 0,75l	7 32
„Fiocco di Rose“ frizzante 2022, Lusenti, Colli Piacentini/Italia	0,15l 0,75l	8 38
		rot
„Della Casa“ 2021, Morellino, Poggio Nibbiale, Maremma/Italia	0,15l 0,75l	7 32
„Montalzato“ 2021, Rosso, Frank&Serafico, Maremma/Italia	0,15l 0,75l	6,5 30
Spätburgunder 2022, Fürst Castell, Franken	0,15l 0,75l	7,5 36,5

Vorspeisen

Gurkensuppe <i>gekühlt, mit Buttermilch</i>	8,5
Kräuterpfücksalat <i>als Beilage 5</i>	8
Nizza-Salat mit Seefisch mit Landei	18,5 14
Artischocke im Ganzen mit Vinaigrette	12
Brachsenmousse mit Mixed Pickles	8,5
Ziegenfrischkäse mit Salat und Fenchel	12
Seefisch „süß&sauer“ auf Ochsentomaten	12
Karpfenbratwurst mit geröstetem Sauerteigbrot	9,5
Fischsuppe „Florian“ <i>als Hauptgang</i>	17 24

Hauptgänge

Romanesco im Ganzen, mit Mandelpesto	17
Ratatouille	18
Schweinsbraten mit Knödel und Krautsalat	23
Schweinsbraten „solo“	14
Renke „Müllerin“ dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat	23
Saiblingsfilet mit Schmorgurken	26,5
Shortrib mit Römersalat	29,5
Beilagen	
kleiner Kräutersalat	5
Ochsenherztomaten	5
Buchweizen - Bratkartoffeln	4
grüne Bohne - Blattspinat,	4,5