



## 's Abendmenü

## Weinbegleitung

gebeizter Saibling mit  
roter und gelber Beete 12,00€

0,1 l 2018 Grauburgunder

Sorbet vom Grünen Apfel  
mit Räucheraal 3,50€

Hirschrücken mit Wirsing,  
Macadamiakruste und Kohlehollandaise 23,00€

0,1 l 2018 "Halbstück" Cuveé

Tannenhonigmousse mit  
schwarzen Nüssen 8,50€

0,1 l 2017 Bourgogne Chardonnay  
Agnes Paquet

ODER

kleine Rohmilchkäsevariation von  
Affineur Volker Waltmann

Menüpreis 45 €

Weinbegleitung 8,50 €

## Wein des Monats

**2018 Grauer Burgunder** ~ Tina Pfaffmann, Pfalz

Der Wein macht mit seiner kräftigen, erdigen Nase auf sich aufmerksam, die doch zugleich frisch und spritzig wirkt. Am cremig-kraftvollen Gaumen sorgt die natürliche Kohlensäure für einen schmeichelhaften Ausgleich.

0,1 l 3,50 €      0,2 l 7,00 €

**2018 Cuveé "Halbstück"** ~ Emil Bauer, Pfalz

Diese schöne Rotweincuvée ist nach dem "Halbstück" benannt, wie das große, traditionelle 600-Liter-Holzfass in der Weinsprache genannt wird. Die ausgewählten Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Portugieser duften herrlich nach Brombeeren und Holunder. Diese Fruchtaromen werden von dezenteren Röstaromen und einem Hauch frischer Vanille abgerundet.

0,1 l 3,50 €      0,2 l 7,00 €

# FS Fritz Striegel

*s Genussempfehlung*

## APERETIVEMPFEHLUNG

PRISECCO, CUVÉE NR. II		
UNREIFER APFEL-EICHENLAUB-ALKOHOLFREI	-	0,1 L € 5,00
GLAS CRÉMANT- BOUVET TRESOR 2016		0,1 L € 6,50

## VORSPEISEN

HUMMER  
MIT GEPICKELTEM KÜRBIS € 16,00

BAUERN-EI  
POCHIERT MIT KALBSKOPF UND TRÜFFEL € 12,00

## HAUPTSPEISEN

STUBENKÜCKEN  
BRUST UND KEULE MIT FREGOLA SARDA  
UND WILDEM BROKKOLIE € 24,00

SKREI  
GEBRATEN MIT ERBSE UND LARDO € 23,00

KALBSBRUST UND KOPF  
GEKOCHT MIT SPINAT UND KREN € 22,00

## DESSERT

CREME BRULEE-DUO  
VANILLE -MOHN UND SCHOKOLADEN-ORANGE  
MIT ZWETSCHGENSORBET € 8,00

ROHMILCHKÄSE  
FEINE VARIATION VON AFFINEUR VOLKER WALTMANN  
AUS ERLANGEN € 11,90