



HIMBEER HUGO

Himbeer-Limes
Holunder, Limetten
Minze, mit eisgekühltem
Holunderprosecco
aufgeschäumt € 6.50

KÖSTLICHE APERITIFS

Juliusspital Secco trocken € 4.50
Juliusspital Secco-Mango fruchtig € 4.50
Campari Orange on the rocks € 6.50

Aperol Sprizz Prosecco
Aperol, Soda, Orange, Hugo Prosecco,
Holunder, Limette, Minze € 6.50

Fränkischer Trauben-Secco alkoholfrei € 4.50

UNSER ABENDMENÜ € 38.00

GEDECK

Griebenschmalz - Radieschencreme - Brotkörbchen

PIFFERLINGS-SCHAUMSUPPE

Petersilienöl, Briocheknödl

ZWEIERLEI VOM KALBSKOPF

geschmorte Kalbsbacke & gebackene Kalbszunge
Rahmpfifferlinge, Lauchzwiebeln
Petersilienspätzle

SCHOKOLADENTERRINE

mit Herzkirschen und Walnußeiscreme

... oder gerne auch im Einzelangebot serviert:

Gedeck € 4.50 - Pfifferlingschaumsuppe € 8.50 - Kalbskopf-Zweierlei € 18.50 - Schokoladenterrine € 6.50

WELTBESTES DUNKELBIER



0,5 ltr. € 5.10

SAISONALE HAUPTGERICHTE



OFEN-SÜSSKARTOFFEL

geröstete Mandeln, Schmand, Rucola-Spinatsalat
mit Zitrusvinaigrette, Pitabrot € 16.50

MAISHÄHNCHENBRUST

gebraten, Sesam-Limetten-Barbecuesauce,
Pimentos de padron, Maiskölbchen, Safranreis € 19.00

SEEWOLF FILET - LOUP DE MER

gebraten, zweierlei Glockenpaprikasauce € 20.00*
Tempurafenchel, Kartoffel-Algenrisotto € 25.00

OCHSENTAFELSPITZ

niedertemperaturgegart
in Kürbiskernvinaigrette mariniert, Romanesco-
Blumenkohl-Gärtnergurkensalat, Schnittlauchblüten, € 13.50*
gebackene Ricotta-Sauerampferkartoffeln € 17.50