

## ALS APERITIF

---

### **Crodino (alkoholfrei)**

Crodino ist die prickelnde alkoholfreie Erfrischung aus erlesenen Früchten und Kräuterextrakten mit vollem Bittergeschmack 0,1 l 3,- Euro

### **LET'S Go!! (alkoholfrei)**

Go ist ein erfrischend leichter alkoholfreier Sekt, mit einen fruchtigen Mix aus Himbeere, Cassis und Holunderblüte 0,1 l 3,90Euro

### **Prosecco Marca Oro Valdobbiande DOCG**

Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen. Fruchtiger Duft mit Noten von Wildapfel, Akazienblüten und Honig, nicht zu gehaltvoll, mit angenehmer Restsüße und feiner, anhaltender Perlage. 0,1 l 3,90 Euro

### **Hugo**

Cocktail aus Prosecco, Holunderblüten-Sirup, frischer Minze und Mineralwasser 0,2l 4,80 Euro

### **Aperol Spritz**

Cocktail aus Prosecco, Aperol Mineralwasser und Orangen 0,2l 4,80 Euro

### **John Collins**

Bombay Sapphire Gin mit Zitronensaft, Läuterzucker & Soda 0,2l 4,80 Euro

### **Pier 39**

SKYY Prime Vodka mit Limetten, Braunen Zucker, Minze, Gurke & Soda 0,2l 5,80 Euro

## Unser Wintermenü

**Gratinierter Ziegenkäse auf falschem Birchermüsli**  
*mit Feldsalat und hausgemachtem Dinkel-Roggenbrot*

\*\*\*\*\*

**Kürbiscremesuppe**  
*mit Croutons und Kernöl*

\*\*\*\*\*

**Rosa gebratener Kalbsrücken nach Zürcher Art**  
*mit Rahmsauce, Champignons, Berner Rösti und Gemüse*

\*\*\*\*\*

**Nougat-Topfenknödel**  
*mit eingelegten Marillen*

37 € als 3 Gang Menü (ohne Ziegenkäse)  
46 € mit Weinbegleitung  
47 € als 4 Gang Menü  
59 € mit Weinbegleitung

## VORSPEISEN & SALATE

---

<b>Carpaccio vom Birgländer Bio Weideochsen</b> mit frisch geriebenem Parmesan, Salatspitzen und hausgemachtem Kräuterbrot	10,50 €
<b>Feldsalat mit Himbeerdressing</b> mit Speck & Croutons	7,80 €
<b>Großer bunter Salat mit Balsamicodressing</b> und gebratener Hendlbrust	8,80 €

## SUPPEN

---

<b>Kräftige Rinderbrühe</b> mit Leberknöckeln und Pfannkuchenstreifen	3,50 €
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit Croutons und Kernöl	5,20 €

## HAUPTGERICHTE

---

<b>Filet vom fränkischen Mainzander</b> mit Dill-Sahne-Sauce, Basmati-Wildreis und gemischtem Salat	15,50 €
<b>Im Kräuterbrotmantel gebackene Hendlbrust</b> mit Kürbis-Karotten-Pasta und gemischtem Salat	14,80 €
<b>Schweineschnitzel nach Wiener Art</b> mit Kartoffelsalat oder Pommes-frites und gemischtem Salat	9,50 €
<b>Schweinelendchen mit Honig-Senf-Sauce</b> Kartoffelkräpfen und gemischtem Salat	14,50 €
<b>Sauerbraten vom Birgländer Bio Rind</b> mit Kloß und gemischtem Salat	11,80 €
<b>Filetsteak vom Birgländer Bio Rind</b> mit Burgundersauce, getrüffelten Kartoffelkräpfen, und Gemüse	28,80 €

## DESSERTS

---

<b>Hausgemachtes Mandarinsorbet</b> mit Prosecco aufgefüllt	4,50 €
<b>Lauwarmer Zwetschgenröster</b> mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne	6,50 €
<b>Tonkabohnen-Creme brulée</b> mit Quittenragout, und hausgemachten Lebkucheneis	8,80 €
<b>1 Kugel hausgemachtes Eis</b> Honig-Meersalzeis oder Lebkucheneis	2,50 €

## Unser Winterbier

Ein Wahrzeichen der Stadt Lauf ist der Kunigunden-Berg mit seiner über 500 Jahre alten Kunigunden-Kirche. Ihren Namen verdanken sie der Kaiserin Kunigunde, nach der auch unser dunkler Weizen-Bock benannt wurde. Jedes Jahr reitet als Kaiserin Kunigunde verkleidet eine junge Frau in königlichem Ornat zur Kirchweih auf den Kunigundenberg.

Der dunkle Weizenbock "DIE SCHWARZE KUNI" ist eine einzigartige Weizenbier-Spezialität der Brauerei Simon und wird traditionsgemäß nach dem Reinheitsgebot von 1516 gebraut. 0,5l 3,80 €

**Schwarze**  
Dunkler **Kuni** mit feiner  
Weizenbock Hefe

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

### WEIß

0,2 l 6,40 €

#### **Entres des Mers // Weingut Chatau Turcaud // Bordeaux**

Frischfruchtiger Duft von Zitrusfrüchten, Kräuternoten, Anklänge von gelben Früchten; am Gaumen feines Frucht-/ Säurespiel, erfrischende Fruchtaromen von gelben Früchten, eine schöne Kräuterwürzigkeit und die für einen Entre-Deux-Mers typische Rasse

### ROT

0,2 l 6,40 €

#### **Côtes du Rhone Rouge AOC // Domaine de Carabiniers // Avignon, Rhone**

Schöner fester Côte du Rhone mit kräutrigen Noten von Salbei, sowie leichten Aromen von Schwarztee und Holunderbeere. Feine Frucht, würzig aromatisch mit kräftigem Körper

### EDELSÜß

#### **Zu unseren Desserts**

5 cl 3,50 €

#### **Traminer Auslese edelsüß // Weingut Geiger // Franken**

Helles Goldgelb; in der Nase und am Gaumen, sehr typisches und intensives Rosenaroma; feines Süß-Säure-Spiel; am Gaumen lang und fein