

SAISONALE EMPFEHLUNGEN

Franky's Gourmet-Tipp als Vorspeise

Gebratene französische Entenleber ca. 60g

Brioche • Schalottenmarmelade • karamellisierte Apfelspalten • Meersalz
€ 14,90

Yellowfin Thunfisch Sashimi

Sesam • Mango-Chili-Ragôut • Wasabimayo • Landbrot
€ 16,90

Pulled-Goose-Burger

Gezupfte Gänsekeule • Brioche Bun • Rucola • Preiselbeerschmand
Rotkrautsalat • Zwiebeln • Pommes frites • Mayonnaise
€ 22,90

Bauer Berrisch

Hausgemachter Grünkohl

Kasslernackern • Mettwurst • Senf
€ 22,90

Nieß
Für Genießer

Argentinische „Ojo de Agua“ Entrecôte ca.220g

Tagliatelle in Trüffelrahm • grüner Spargel • grüner Pfeffer
€ 35,00



Unsere Weißwein-Empfehlung:

2023 Pinot Blanc, Weingut Pfeffingen VDP, Pfalz, trocken

In der Nase Aromen von Birne, gelbem Apfel und einem Hauch Nuss.
Am Gaumen cremig und frisch zugleich, mit harmonischer Säure und klarer Struktur

0,2 l € 8,00 0,7 l € 28,00

Unsere Rotwein-Empfehlung aus Südtirol:

2023 Lagrein, Kellerei Bozen, DOC, Alto Adige, trocken

In der Nase ist der Wein fruchtig und riecht nach reifen Kirschen und Brombeeren, blumig nach Veilchen, Flieder, typische Kakaonote und hat würzige Aromen. Geschmacklich ist der Wein kräftig, gut strukturierte Tannine, elegant und saftig

0,2 l € 9,50 0,7 l € 32,50