

Kulinarisches

„Weinstube zum Windfang“ Kulinarisches Unsere Aperitif-Empfehlung hausgemachte
 Holunderblüten-Essenz mit trockenem Sekt aufgefüllt (L) 3,50 €; *****
 Brätklößchen (C,G,I) 3,90 €;

Tomatensüppchen mit Pfeffer und Sahnehaube (G,I) 4,20 €; Kürbisrahmsüppchen mit Lachsklößchen
 4,50 €; ***** großer bunter Salatteller in Wildkirsch-Essig-Öl-Vinaigrette mit gebackenem
 Gemüse und luftgetrocknetem Schinken, dazu Baguette (A,C,G,I,L) 8,50 €

hausgemachtes würziges Hacksteak mit Bohnen-Paprika-Gemüse und Bratkartoffeln (A,C,I,J) 8,80 €
 besondere Spezialität: Sauerbraten vom Rind in Lebkuchensoße mit Blaukraut und Fränkischen Klößen (1,3,A,G,I,L)
 €; „Cordon bleu“ vom Schweinerücken mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Bratkartoffeln und ein
 kleiner Salat (1,3,A,C,G,I) 12,50 €; frische Pfifferlinge und Waldpilze mit Speck und Z
 hausgemachte Semmelknödel und ein kleiner Salat (1,3,A,C,G,I) 14,10 €;

gebackenes Seelachsfilet mit Spitzkohlgemüse in Rahm und Kartoffeln (A,C,D,G,I,) 10,50 €; gedünstete
 Steinbutt- und Tilapiafilet in Silvaner-Soße, dazu Kartoffeln und ein kleiner Salat (A,C,D,G,I,L) 14,50 €

***** buntes Ofengemüse mit Bärlauch-Cashewnuss-Pesto und Rosmarinkartoffeln dazu ein
 kleiner Salat mit Essig-Öl-Vinaigrette (vegan) (H,I) 7,90 €; Blattspinat mit Fetakäse im Kräuterflädle mi
 überbacken, dazu ein gemischter Salat (A,C,G,I,L) 8,10 €; Unsere Dessertempfehlung hausgemachtes
 Zwetschgen-Ragout in Portwein mit Vanilleeis 3,80 €; Windfang
 hausgemachtes Zwetschgen - Chutney 4,50 €;

Wild - Weinwochen Wildragout in Rahm - nach Art der Spessart-Räuber – mit Waldpilzen, dazu
 handgeschabte Nuß-Spätzle und ein kleiner Salat 13,50 €; dazu empfehlen wir:

Domina, Randersackerer Ewig Leben, QbA Randersacker, Franken Erzeugerabfüllung für Fa. Christl, Mainaschaff

trocken, füllig, harmonisch – einfach lecker 0,25 l 5,60 €; Rehschäufele, am Knochen geschmort,
 in Wacholderrahmsoße, dazu Fränkische Klöße und ein kleiner Salat 14,10 €; dazu empfehlen wir: Spätburgunder,
 Großheubacher Bischofsberg, QbA Weingut Sebastian Schmitt, Großheubach, Franken trocken, ausgewogen Glas 0,25 l
 5,70 €; Schnitzel vom Reh in der Nußpanade mit hausgemachter Zwetschgen-Pfeffer-Butter, dazu Gratin von
 Kartoffeln, Kürbis und Steinpilzen und ein kleiner Salat 17,20 €; dazu empfehlen wir: Rondo „Neuseser
 Glatzen“, QbA Weinbau Landwehr, Neuses, Franken trockener, gehaltvoller, tiefdunkler Rotwein, Geschmack
 nach dunklen Kirschen und Brombeeren Glas 0,25l 5,20 €;

Wir wünschen einen „Guten Appetit“;