

MENÜ

X-MAS MENU

Rote Bete Tatar, Avocado, Apfel, Kapern, geräucherte Ente und Haselnuss-Mayo

Pastinaken-Suppe mit Calvados-Croutons, Creme fraiche und Rotwein-Birne

Hirschrücken rosa, Petersilienwurzelpüree, Rosenkohl, Granatapfel, Jus und Petersilien-Knusper

Lebkuchen-Panna-Cotta mit Glühwein-Kirschen
oder
3 Sorten Backensholzer Rohmilch-Käse (Deichkäse, Husumer und Ziege) mit gerösteten Maltebrot, Apfel-Chutney und Butter

3 – Gang Dinner Menü ohne Suppe **46**

4 – Gang Dinner Menü **54**

WINTER MENU

Gebeiztes Lachs Carpaccio, Frischkäse, Meerrettich, Radieschen, Fenchel und Croutons

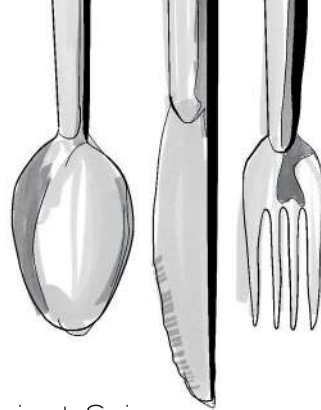
Pastinaken-Suppe mit Calvados-Croutons, Creme fraiche und Rotwein-Birne

Entenbrust rosa gebraten, Wirsing, Cranberry-Jus und Macaire-Kartoffeln

Walnut-Cake mit Karamell, Meersalz und Milcheis
oder
3 Sorten Backensholzer Rohmilch-Käse (Deichkäse, Husumer und Ziege) mit gerösteten Maltebrot, Apfel-Chutney und Butter

3 – Gang Dinner Menü ohne Suppe **49**

4 – Gang Dinner Menü **57**



HAUPTGÄNGE

Rote Bete Gnocchi, Spinat, Sojaraum, Pinienkerne, Feta und gebackener Grünkohl **23**

Winter-Kabeljau auf Rote-Bete-Risotto, Kürbisschaum und Chips **27**

Entenbrust rosa gebraten, Wirsing, Cranberry-Jus und Macaire -Kartoffeln **34**

Hirschrücken rosa, Petersilienwurzelpüree, Rosenkohl, Granatapfel, Jus und Petersilien-Knusper **34**

Kalbs-Bäckchen sanft geschmort in Thymianjus, Wintergemüse und Kartoffel-Kürbis-Püree **32**

SUPPE

Pastinaken-Suppe mit Calvados-Croutons, Creme fraiche und Rotwein-Birne **8**

Möhrensuppe mit Kardamon-Joghurt, Kichererbsen, Mandeln und Postelein **8**

DESSERT

Lebkuchen-Panna-Cotta mit Glühwein-Kirschen **9**

Clementinen-Käse-Sahne-Tarte mit Spekulatius-Crunch und Eis **10**

Apfelstrudel, Mandeln, Rosinen, Zimt, Vanillesauce und Eis **10**

BIER

Flötzing Helles	0,3 / 0,5	5 6,5
Herrenhäuser Pils	0,3	5
Erdinger Weizen	0,5	6,5
alkoholfrei	0,5	6,5
Lammbrau		4,5
Flötzing Radler	0,3	5
Flötzing Weihnachtsbier	0,5	6,5

LIMONADE

BioZisch von Voelkel

Cola / Natur Orange	0,33	4
Blutorange / Rhabarber		
Himbeere-Cassis / Ingwer		
Zitrone / Apfelschorle		
Cola Mix Flötzi	0,5	5
BioZisch light Kräuter / Natur Energy / Bittersüss		
Maracuja-Orange	0,33	4



SAFT

Natrukost von Voelkel

Apfel / Ananas-Kokos	0,2 / 0,4	4 6
Maracuja / Orange		
Traubensaft hell o. dunkel		
Pink Grapefruit		
Johannisbeere		

WASSER

Viva con Aqua	0,3 / 0,75	4 9
laut o. leise		



WHITE

wine by the glass
view the separate wine list for
more bottles

2022 Scheurebe, <i>Qba, trocken, Juliusspital, Franken</i>	0,2	8,5
2021 Riesling Einblick No. 1, <i>trocken, Nick Köwerich, Mosel</i>		9
2022 Grauburgunder Qba, <i>trocken, Weingut Becker-Landgraf, Rheinhessen</i>		9
2023 Sauvignon Blanc, Qba <i>Juliusspital, Franken</i>		8,5
2022 Weissburgunder, <i>Buntstück. Dr. Wehrheim, Pfalz</i>		10



APERITIF / COCKTAILS

RED

2017 Spätburgunder Tradition, <i>Qba, Paul Fürst, Franken</i>	11
2018 Nostre Pais Rouge, <i>Costiere de Nimes, Gassier, Rhône</i>	11
2021 Tank 26, <i>Nero d'Avolo IGT, Camvini, Sizilien</i>	10
2020 Septentrion, <i>Bodegas Pagos de Obanos, Navarra</i>	8

ROSÉ

2022 Summertime, <i>La Gordonne, Côtes de Provence</i>	8,5
---	-----

Aperol Spritz <i>mit Orange</i>	9
Negroni <i>Campari, Gin, Martini Rosso</i>	9
Lillet Wintet Time <i>Lillet, Birnensaft, Tonic, Zimtsirup</i>	9
Whiskey Mule <i>Whisey, Grenadine, Limette, Spicy Ginger</i>	9
Gin & Tonic Classic <i>Hannover Gin Maker</i>	10
Orange Bitter <i>Undone Not Orange, Orange, Pink Grapefruit</i>	9
French Kiss <i>Undone little French, Zitonenlimo, Grapefruitsaft</i>	9