



Vorspeisen



Tatar vom fränk. Weiderind
bunte Möhren, Quitten-Apfelchutney - 18
Rosé >Rosesroses< | Ottella | Veneto - 0,1 / 6,1

Zweierlei von der Lachsforelle - Tatar & Carpaccio
Wasabi-Erdnüsse, Teriyaki-Gel - 17
Weißburgunder >Randersackerer Marsberg< | Weingut Schmitt's Kinder | Franken - 0,1 / 7,5

Möhrencreme 
Harissa, Pistazien, Papadam - 13
Verdejo >Pita< | Dominio de Verderrubi | Rueda, Spanien (Bio) - 0,1 / 4,2

Frittierte Risotto-Bällchen
gebeizte Wassermelone, Kräutersalat, Joghurt, Minze - 13
Cuvée >Vitis< | Bodega Azul y Garanza | Navarra, Spanien (Bio) - 0,1 / 3,3

Canatloupe-Melone
Sonnenblumenkern-Creme, salzige Karamellnüsse - 12 
optional mit Parmaschinken - 16
Cuvée >Trinkartell Edition °1< | Weingut Markus Meier | Franken - 0,1 / 4,6

Snacks



frisch gebackene Pommes - 5 
+ Ketchup oder Chipotle-Mayo 

Hasenfutter - 6 
saisonale Salatmischung

Pinsa Romana



- verschieden belegte, crunchy Sauerteigböden aus Weizen-, Reis- und Sojamehl -

Pastrami
schwarze Knoblauchcreme, Senf-Gurke, Weißkraut - 16
Primitivo >Tumá< / Masseria Cuturi 1881 / Apulien (Bio) - 0,1 / 5

gebeizte Erlanger Forelle
Remoulade, Zwiebel, Birne - 15
Sauvignon blanc / Weingut SieneR-Dr. Wettstein / Baden - 0,1 / 5

Scamorza
eingelegte Kirschtomaten, Korbelsalat, Haselnuss - 16
Rosé >Rosesroses< | Ottella | Veneto - 0,1 / 6,1

gegrilltes Gemüse 
Tomatensoße, Rucola, Sonnenblumenkerne - 14
"a U" unfiltriertes Untergäriges / Mahrs Bräu / 0,33 - 2,6

