FLOCKENWERK

LIEBE GÄSTE!

Wir begrüßen Sie ganz herzlich
hier bei uns im Flockenwerk.

Fühlen Sie sich wohl und genießen Sie
ein paar schöne Stunden in unserem Restaurant.

Ihre Familie Bundschuh
sowie das ganze Flockenwerk-Team.

DIE ÖFFNUNGSZEITEN

BISTRO	Montag - Freitag	7.30 – 14.00 Uhr
KAFFEE & KUCHEN	Montag - Sonntag	14.00 – 17.00 Uhr
À LA CARTE	Mittwoch - Montag	17.00 – 21.00 Uhr
BRUNCH	Sonn- & Feiertage	10.30 – 14.00 Uhr

Die Vinothek ist immer während unserer
Öffnungszeiten geöffnet!

Bundschuh Flockenwerk GmbH
Floßhafenstraße 1
97199 Ochsenfurt
www.flockenwerk.com

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt.

FLOCKENWERK
MENÜ

GRUSS AUS DER KÜCHE

DIE CEVICHE

Lachs | Koriander | Chili | Limette | Erdnuss [D]

DIE KAROTTENSUPPE

Garnele | Karotte | Ananas | Koriander | Thai-Aromen

DAS TAGLIATA

Beef | Aubergine | dreierlei Zwiebel | Parmesan | Drillinge [B, C]

DIE SCHOKOSCHNITTE

Dreierlei Schokolade | Vanilleeis | Crunch | Zwetschge [A, B]

4-GÄNGE-MENÜ	**48,5**
4-GÄNGE-MENÜ VEGETARISCH	**38,5**
... MIT WEINBEGLEITUNG	**+15,0**

DAS MENÜ SERVIEREN WIR NUR TISCHWEISE!

SUPPE

DIE WILDESSENZ

Reh | Pilz | Nudeltasche | Schnittlauch A, B, C1, H — 8,8

DIE KAROTTENSUPPE

Karotte | Ananas | Koriander | Thai-Aromen — 6,8

VORSPEISE

DER SALAT

Blattsalat | winterliche Antipasti

5,4 — Balsamico | Kernöl | Salzkaramell-Crunch D

DAS AUBERGINENTATAR

9,8 — Sauerteigbrot | Knoblauch | Sprossen C1, C3, I

DIE CEVICHE

12,8 — Lachs | Koriander | Chili | Limette | Erdnuss D

DAS GARNELENPFÄNNCHEN

13,8 — Gambas | Knoblauchöl | Kräuter | Kirschtomate

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen unser hausgebackenes Baguette!

BUNDSCHUH'S
KLASSIKER

DAS TAGLIATA

Beef | Aubergine | dreierlei Zwiebel | Parmesan | Drillinge $_{B, C}$ **24,8**

DAS STUBENKÜKEN

Halbes Stubenküken | wilder Brokkoli | Cous Cous | Kimchi-Aioli $_{A, C1, D, H}$ **15,8**

DER BLUMENKOHL

Ofengebackener Blumenkohl | Federkohl | Falafel | Ras el Hanout $_{B, C1, F}$ **14,8**

DIE ROULADE

Rindsroulade | Hasselback-Kartoffel | Rosenkohl | rote Zwiebel | Senf $_{B, H, I}$ **19,8**

DIE OCHSENBACKEN

Geschmorte Ochsenbacke | Römertopf-Gemüse | Jus | Röstzwiebel | Klos $_{B, C1}$ **18,5**

DER WINTERSALAT

Blattsalat | winterliche Antipasti | Feta | gebackener Champignon | Crunch $_{C1, D}$ **13,8**

DER SCHWEINEBAUCH

12 Stunden Schweinebauch | Belugalinse | Kartoffelespuma | Kartoffelchip $_{B, H}$ **15,8**

DER BURGER

Black Angus | BBQ | Zwiebel | Gouda | Eisberg | Brioche | Fritten $_{A, B, C1}$ **18,5**

... auf Wunsch auch mit Black Bean Patty

DER ZANDER

Zander | Sauerkraut | Perlgraupen | Rauchfisch-Beurre Blanc $_{B, C2, H, J}$ **18,5**

DER SKREI

Skrei | Pilzessenz | Reisnudeln | Federkohl | Backerbsen $_{C1, J}$ **24,8**

DIE ORECCHIETTE

Pasta | Pesto | Tomate | Kalamata Olive | Rucola | Parmesan $_{B, C1}$ **13,8**

DESSERT

NOCH WAS SÜßES?

DIE EISSORTEN

Bourbon-Vanille A,B | Schokolade A, B | Haselnuss B, E | Walnuss B, E

je Kugel **1,8**

DAS SORBET

Himbeere | Steinmann's Waldhimbeergeist

oder

Zitrone | hausgemachter Limoncello

4,6

DAS PARFAIT

Weißes Espresso-Parfait A, B, 3 | Tonkabohnen-Parfait A, B

je Scheibe **2,0**

DIE SCHOKOSCHNITTE

Dreierlei Schokolade | Vanilleeis | Crunch | Zwetschge A, B **9,8**

DAS ANANASCARPACCIO

Ananascarpaccio | Karamell | Mangosorbet | Rum | Minze B, C1, D **8,3**

= vegetarisch

= vegan

APERITIF & PRICKELNDES

Bundschuh´s Secco Weiß oder alkoholfreier Traubensecco 12	0,1l	3,9
Weingut Meier, Ulsenheim	0,75l	19,5
Rotling Secco Saignee 12	0,1l	4,9
Frank & Frei, Franken	0,75l	23,5

Ein Secco ist ein deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure.

Riesling Sekt 12	0,75l	26,0
Weingut Mönchshof, Kleinochsenfurt		
Blanc de Noir - extra brut 12	0,75l	37,0
Weingut Meintzinger, Frickenhausen		

Champagner „Moët Imperial" 12	0,75l	72,5
Champagner „Moët Nectar" 12	0,75l	82,0
Champagner „Moët Grand Vintage 2012" 12	0,75l	92,5
Champagner „Moët Grand Vintage Rosé 2013" 12	0,75l	98,5
Champagner „Moët Imperial Magnum" 12	1,5l	135,0
Ca' del Bosco „Cuvée Prestige" 12	0,75l	47,5

Kir Royal 12 (Sekt mit Cremé de Cassis)	0,1l	5,8
Hugo 6, 12 (Sekt trifft Holunder)	0,2l	6,9
Hugo Alkoholfrei	0,2l	6,9
Aperol Spritz 2, 4, 12	0,2l	6,9
Aperol Spritz Alkoholfrei	0,2l	6,9
Lillet Wild Berry C, 12	0,2l	6,9
Apfel-Ingwer Spritz 12	0,2l	6,9
Martini rosso oder **bianco** 12	4 cl	4,8

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Purezza Gourmetwasser		
still oder medium	0,35l	3,8
	0,75l	4,9
Fachinger Heilwasser	0,25l	3,8
Coca – Cola $_{2,3}$ **| light** $_{2,3}$ **| zero** $_{2,3,5,8}$	0,3l	3,8
Spezi $_{2,3,6}$ **| Fanta | Sprite** $_{2,6}$	0,5l	4,4
Schweppes Bitter Lemon | Tonic Water $_{4,6}$	0,2l	3,8
Holunderwasser	0,4l	4,6
Hausgemachte Ingwerlimonade	0,4l	4,6
Hausgemachter Eistee	0,4l	4,6

SÄFTE & SCHORLEN

Apfel-, Johannisbeere-, Maracuja-	0,3l	3,8
Orangen- oder Grapefruitsaft	0,5l	4,4
Saftschorle klein	0,3l	3,8
Saftschorle gross	0,5l	4,4
JoGra (Johannisbeernektar | Grapefruitsaft | Wasser)	0,3l	3,8
	0,5l	4,4

OFFENE WEIßWEINE

2020 **Silvaner**$_{12}$ - trocken
Kleinochsenfurter Herrenberg
Dt. Prädikatswein Kabinett - Franken
Grüner Apfel, feine Mineralität — 0,2l **4,5**
Weingut Schreck, Kleinochsenfurt — 0,1l **2,5**
Alkohol 13,0%, Restzucker 3,3g/l, Säure 6,0g/l

2020 **Scheurebe Kabinett**$_{12}$ - halbtrocken
Kleinochsenfurter Herrenberg
Dt. Prädikatswein, Franken
Ausgeprägtes Johannisbeerbouquet — 0,2l **6,8**
Weingut Mönchshof, Kleinochsenfurt — 0,1l **4,8**
Alkohol 12,0%, Restzucker 14,9g/l, Säure 6,0g/l

2020 **Bacchus**$_{12}$ - trocken
Mainsüden
Aromatisch & fruchtig
Dt. Prädikatswein Kabinett, Franken — 0,2l **4,8**
Weingut Artur Steinmann, Sommerhausen — 0,1l **2,8**
Alkohol 11,5%, Restzucker 5,7g/l, Säure 4,4g/l

2020 **Weißer Burgunder Kabinett**$_{12}$ - trocken
Sommerhausen Ölspiel
Dt. Qualitätswein, Franken
Aromen von exotischen Früchten,
feine Fruchtsäure mit viel Fülle und Spiel — 0,2l **6,9**
Weingut Artur Steinmann, Sommerhausen — 0,1l **4,9**
Alkohol 13%, Restzucker 4,4g/l, Säure 5,8g/l

2019 **Silvaner**$_{12}$ - trocken
Dt. Qualitätswein, Franken
Fränkischer Silvaner auf Muschelkalk gewachsen.
Tolle Struktur, frische Zitrusnoten und
feine Nuancen von Apfel und Birne. — 0,2l **4,7**
Weingut Meintzinger, Frickenhausen — 0,1l **2,7**
Alkohol 12%, Restzucker 3,9g/l, Säure 6,2g/l

2019 **Riesling Kabinett**$_{12}$ - trocken
Kleinochsenfurter Herrenberg
Dt. Qualitätswein, Franken
Feine Pfirsich & Aprikosennote — 0,2l **6,8**
Weingut Mönchshof, Kleinochsenfurt — 0,1l **4,8**
Alkohol 12,5%, Restzucker 1,3g/l, Säure 6,5g/l

OFFENER ROTLING & ROSÉ

2020 **Rotling**$_{12}$ - feinfruchtig
Dt. Qualitätswein, Franken
Erdbeere, Rhabarber, Süßkirsche, Himbeere — 0,2l — 4,7
Weingut Meintzinger, Frickenhausen — 0,1l — 2,7
Alkohol 11,5%, Restzucker 18,6g/l, Säure 6,2g/l

2017 **Domina Rosé**$_{12}$ - trocken
Marktbreiter Sonnenberg
Dt. Qualitätswein bA, Franken
Fruchtig, frische Sommerfrüchte, gut stützende Säure — 0,2l — 6,4
Weingut Meier, Ulsenheim — 0,1l — 4,4
Alkohol 12,5%, Restzucker 10,00g/l, Säure 5,3g/l

OFFENE ROTWEINE

2019 **Zweigelt & Dornfelder**$_{12}$ - feinfruchtig
Dt. Qualitätswein, Franken
Fruchtig, würziger Rotwein, perfekt für jeden Tag — 0,2 l — 6,4
Weingut Artur Steinmann, Sommerhausen — 0,1l — 4,4
Alkohol 12,5%, Restzucker 12g/l, Säure 5,4g/l

2018 **Domina**$_{12}$ - trocken
Kleinochsenfurter Herrenberg
Dt. Qualitätswein, Franken
Das fränkische Feuer — 0,2 l — 6,6
Weingut Mönchshof, Kleinochsenfurt — 0,1l — 4,6
Alkohol 13,5%, Restzucker 0,2g/l, Säure 4,8g/l

2019 **Spätburgunder**$_{12}$ - trocken
Aus dem Paradies
Dt. Qualitätswein, Franken
Strahlendes Kirschrot mit erdbeerfarbenen Reflexen.
Elegant & mittelgewichtig, saftige Säure, leichte Tannine — 0,2l — 6,9
Weingut Meier, Ulsenheim — 0,1l — 4,9
Alkohol 12,5%, Restzucker 1,9g/l, Säure 5,4g/l

Frankenweinschorle weiß oder rot $_{12}$ — 0,2l — 4,2

BIERE

... FRISCH VOM FASS

Kauzen Helles Original 1809[C1]	0,25l	3,2
	0,5l	4,2
Kauzen Hefeweizen Hell[C1, C2]	0,5l	4,2
Oechsner Pils[C1]	0,25l	3,2
	0,4l	4,2
Oechsner Radler[C1]	0,25l	2,8
	0,4l	3,8
Oechsner Schwarzbier[C1]	0,3l	3,4
	0,5l	4,2

... AUS DER FLASCHE

Kauzen alkoholfrei[C1]	0,5l	4,2
Kauzen Kellerbier[C1]	0,5l	4,2
Kauzen Hefeweizen dunkel[C1, C2]	0,5l	4,2
Kauzen Colaweizen[C1, C2, 3, 5, 8]	0,5l	4,2
Kauzen Heferadler[C1, C2]	0,5l	4,2
Oechsner Hefeweizen alkoholfrei[C1, C2]	0,5l	4,2
Oechsner naturtrübes Radler[C1]	0,33l	3,5
Oechsner naturtrübes Radler alkoholfrei[C1]	0,33l	3,5

LONGDRINKS

„Gordons" Gin Tonic$_{4,6}$	2cl Gordons Gin und 0,2l Tonic Water$_{4}$	**6,5**
„Bombay Sapphire" Gin Tonic$_{4,6}$	2cl Bombay Sapphire Gin und 0,2l Tonic Water$_{4}$	**6,8**
„Hendricks" Gin Tonic$_{4,6}$	2cl Hendricks Gin und 0,2l Tonic Water$_{4}$	**7,4**
„Siegfried Wonderleaf alkoholfrei" Gin Tonic$_{4,6}$	2cl Siegfried Gin alkoholfrei 0,2l Tonic Water$_{4}$	**7,4**
Vodka Lemon$_{4,6}$	2cl Vodka und 0,2l Bitter Lemon	**6,5**
Campari Orange$_{2,4}$	2cl Campari und 0,2l Orangensaft	**6,5**
Jacky Cola$_{2,3}$	2cl Jacky und 0,2l Cola	**6,5**

COCKTAILS

Moscow Mule	4cl Vodka, 0,2l Ingwerlimonade, frische Limetten	**7,5**
Cuba Libre$_{2,3}$	4cl Havanna und 0,2l Cola, frische Limetten	**7,5**

Hempel's Cocktails je 330ml

Touch Down	Vodka, Apricot Brandy, Grenadine, Zitrone, Maracuja	**7,5**
Sex on the Beach	Vodka, Pfirsichlikör, Preiselbeersirup, Zitrone, Orange, Maracuja	**7,5**
Mai Tai	Weißer Rum, brauner Rum, Apricot Brandy, Mandelsirup, Zitrone, Ananas	**7,5**
Cosmopolitan	Vodka, Cointreau, Limette, Preiselbeersaft	**7,5**
Jungle Cooler	Maracuja, Orange, Grenadine	**7,5**

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Ipanema	Ginger Ale, frische Limetten	**7,5**
Jungle Cooler	Maracuja, Orange, Grenadine	**7,5**

SPIRITUOSEN
AUS SOMMERHAUSEN

2 cl | 40 %

Mirabellenbrand	**4,2**
Williams Christ-Birnenbrand	**3,8**
Waldhimbeergeist	**4,2**
Haselnussgeist	**5,2**
Mispelbrand	**5,2**
Hauszwetschge von 1997	**7,2**
Alter Weinbrand von 1994	**7,2**

LIKÖRE
AUS SOMMERHAUSEN

2 cl		
Quitte	16%	**4,2**
Sauerkirsch	18,5%	**4,2**
Cherry Brandy	26%	**4,2**
Lavendel	20%	**4,2**
Winzer Kaffee$_{B}$	17%	**4,2**

SPIRITUOSEN

		2 cl
Fränkischer Bierbrand	40%	**5,2**

GRAPPA

Alter Tresterbrand im Eichenholzfass gereift Hofbrennerei Steinmann, Sommerhausen	40%	**5,2**
Grappa Nonino Reserva	41%	**7,6**

WHISKY

Jack Daniels	40%	**5,0**
Chivas Regal 12 years$_{2}$	40%	**6,2**
Old Owl (Fränkischer Whisky)	44%	**6,0**

BITTER

Jägermeister	35%	**4,9**
Ramazotti	30%	**4,9**

HEIßGETRÄNKE

KAFFEE ODER TEE?

Tasse Kaffee$_{3}$	3,2
Großer Kaffee$_{3}$	4,2
Cappuccino$_{3,B}$	3,5
Milchkaffee$_{3,B}$	4,2
Latte Macchiato$_{3,B}$	4,4
Espresso$_{3}$	3,2
Espresso Macchiato$_{3,B}$	3,4
Doppelter Espresso$_{3}$	4,2
Heiße Schokolade$_{B}$	4,2
Glas Tee	3,2

(Darjeeling, Earl Grey, Roibush, Pfefferminze,
Früchte, Kräuter, Kamille, Grüner Tee)

VINOTHEK

Auf alle Weine aus der Vinothek berechnen wir ein Korkgeld von € 12 bei Verzehr im Restaurant .

WEIßWEINE IN FLASCHEN

2018	**Silvaner Alte Reben**$_{12}$ - trocken *Sommerhausen Reifenstein* Dt. Prädikatswein, Franken Aromen von gelben Früchten, Apfel, Birne Im großen Holzfass gereift Weingut Artur Steinmann, Sommerhausen Alkohol 14,0 %, Restzucker 2,2 g/l, Säure 5,6 g/l | € 16,00/l	0,75l	**12,0**
2019	**Riesling**$_{12}$ - trocken *Sommerhäuser Steinbach* Dt. Prädikatswein, Franken Mineralisch - würzig, Noten von Pfirsichen, Reifen Äpfeln, Zitrus und Kräutern Weingut Meier, Ulsenheim Alkohol 12,5%, Restzucker 4g/l, Säure 6,9g/l | € 16,67/l	0,75l	**12,5**
2020	**Scheurebe Kabinett**$_{12}$ - halbtrocken *Kleinochsenfurter Herrenberg* Dt. Prädikatswein, Franken Ausgeprägtes Johannisbeerbukett Weingut Mönchshof, Kleinochsenfurt Alkohol 12 %, Restzucker 14,9g/l, Säure 6,0g/l | € 10,67/l	0,75l	**8,0**
2020	**Weißer Burgunder Kabinett**$_{12}$ - trocken *Sommerhausen Ölspiel* Dt. Qualitätswein, Franken Aromen von exotischen Früchten, feine Fruchtsäure mit viel Fülle und Spiel Weingut Artur Steinmann, Sommerhausen Alkohol 13%, Restzucker 4,4g/l, Säure 5,8g/l | € 9,33/l	0,75l	**8,5**

2019	**Riesling Kabinett**$_{12}$ - trocken *Kleinochsenfurter Herrenberg* Dt. Qualitätswein, Franken Feine Pfirsich & Aprikosennote Weingut Mönchshof, Kleinochsenfurt Alkohol 12 %, Restzucker 1,3g/l, Säure 6,5g/l | € 10,93/l	0,75l	8,2
2018	**Kerner Spätlese**$_{12}$ - süß Flurstück Binnenleite Dt. Prädikatswein, Franken Betörende Harmonie von Fruchtsüße & Säure Weingut Mönchshof, Kleinochsenfurt Alkohol 13%, Restzucker 18,4g/l, Säure 5,2g/l, € 12,27/l	0,75l	9,2
2019	**Riesling Spätlese**$_{12}$ - süß *Sommerhäuser Steinbach* Dt. Prädikatswein, Franken Strahlendes Goldgelb, mineralisch fruchtig, Noten von Pfirsichen & Aprikosen Weingut Meier, Ulsenheim Alkohol 9,5%, Restzucker 32g/l, Säure 6,1g/l	0,75l	12,5
2020	**Silvaner**$_{12}$ - trocken *Silva* Dt. Qualitätswein, Franken Angenehm frische Säure und feine Aromen von Äpfeln, Birnen und Honigmelone. Weingut Meintzinger, Frickenhausen Alkohol 12,0%, Restzucker 4,5g/l, Säure 6,2g/l | € 10,67/l	0,75l	8,0
2018	**Chardonnay Barrique PUR**$_{12}$ - trocken *Sommerhäuser Steinbach* Dt. Prädikatswein, Franken Fruchtig-würzige Nase mit Noten von vollreifer Honigmelone, Briosh und Karamellbonbon Weingut Meier, Ulsenheim Alkohol 13,5 %, Restzucker 1,0 g/l, Säure 5,4 g/l | € 46,67/l	0,75l	35,0
2020	**Bacchus**$_{12}$ - feinfruchtig *Tag 17* Dt. Qualitätswein, Franken Aufregender Duft nach Maracuja, Pfirsich und einem Hauch Litschi, fruchtige Süße. Weingut Meintzinger, Frickenhausen Alkohol 11,5%, Restzucker 17,8g/l, Säure 5,9g/l | € 10,67/l	0,75l	8,0

Auf alle Weine aus der Vinothek berechnen wir ein Korkgeld von € 12 bei Verzehr im Restaurant .

2020	**Weißburgunder**$_{12}$ - trocken ***Weiss*** Dt. Qualitätswein, Franken Exotische Aromen von Grapefruit und Ananas, sowie ein Hauch grüner Apfel und Zitrus Weingut Meintzinger, Frickenhausen Alkohol 12,5%, Restzucker 4,2g/l, Säure 6,3g/l | € 10,67/l	0,75l	**8,0**
2020	**Riesling**$_{12}$ - trocken ***Mein'z*** Dt. Qualitätswein, Franken Wunderbar trocken, aber auch nicht zu sehr - rassig, temperamentvoll und chic. Weingut Meintzinger, Frickenhausen Alkohol 12,0%, Restzucker 8,5g/l, Säure 7,7g/l | € 10,67/l	0,75l	**8,0**
2019	**Silvaner**$_{12}$ - trocken Dt. Qualitätswein, Franken Fränkischer Silvaner auf Muschelkalk gewachsen. Er hat eine tolle Struktur, frische Zitrusnoten und feine Nuancen von Apfel und Birne. Weingut Meintzinger, Frickenhausen Alkohol 12%, Restzucker 3,9g/l, Säure 6,2g/l | € 6,50/l	1l	**6,5**
2020	**Bacchus**$_{12}$ - trocken ***Mainsüden*** Aromatisch & fruchtig Dt. Prädikatswein Kabinett, Franken Weingut Artur Steinmann, Sommerhausen Alkohol 11,5 %, Restzucker 5,7g/l, Säure 4,4g/l | € 7,00/l	1l	**7,0**
2020	**Silvaner**$_{12}$ - trocken ***Kleinochsenfurter Herrenberg*** Dt. Prädikatswein Kabinett, Franken Grüner Apfel, feine Mineralität Weingut Schreck, Kleinochsenfurt Alkohol 13 %, Restzucker 3,3g/l, Säure 6,0g/l | € 5,50/l	1l	**5,5**
2020	**Riesling**$_{12}$ - feinfruchtig ***Frickenhäuser Ortswein*** Dt. Qualitätswein, Franken Ananas, Mango und gelber Pfirsich - fruchtig frisch Weingut Meintzinger, Frickenhausen Alkohol 12,0%, Restzucker 16,9g/l, Säure 7,8g/l | € 13,33/l	0,75l	**10,0**

Auf alle Weine aus der Vinothek berechnen wir ein Korkgeld von € 12 bei Verzehr im Restaurant .

2018	**Weißer Burgunder**$_{12}$ - trocken *Sommerhausen Reifenstein* Dt. Qualitätswein, Franken 20 Monate im Barrique gereift. Weingut Artur Steinmann, Sommerhausen Alkohol 12,5%, Restzucker 4,5g/l, Säure 5,5g/l | € 21,33/l	0,75l	16,0

GROßE
WEIßWEINE IN FLASCHEN

2020	**Sneak Preview**$_{12}$ - trocken *Gipskeuper- und Muschelkalkböden* Dt. Qualitätswein, Franken Strahlendes Zitronengelb, Noten von Aprikosen, Pfirsichen und Zitrusfrüchten Viel Frucht und saftige Säure Weingut Meier, Ulsenheim Alkohol 12%, Restzucker 8g/l, Säure 6,3g/l | € 10,33/l	1,5l	27,5
2020	**Silvaner**$_{12}$ - trocken *Silva* Dt. Qualitätswein, Franken Angenehm frische Säure, feine Aromen von Äpfeln, Birnen und Honigmelone Weingut Meintzinger, Frickenhausen Alkohol 12 %, Restzucker 4,5g/l, Säure 6,2g/l, | € 10,33/l	1,5l	18,0
2018	**Weißer Burgunder**$_{12}$ - trocken *Sommerhausen Reifenstein* Dt. Qualitätswein, Franken Feine Röstaromen, ein Hauch von Vanille 20 Monate im Barrique gereift Weingut Artur Steinmann, Sommerhausen Alkohol 12,5 %, Restzucker 4,5g/l, Säure 5,5g/l | € 23,33/l	1,5l	35,0

Auf alle Weine aus der Vinothek berechnen wir ein Korkgeld von € 12 bei Verzehr im Restaurant .

ROTWEINE IN FLASCHEN

2018	**Domina**$_{12}$ - trocken *Kleinochsenfurter Herrenberg* Dt. Qualitätswein, Franken Das fränkische Feuer Weingut Mönchshof, Kleinochsenfurt Alkohol 13,5%, Restzucker 0,2g/l, Säure 4,8g/l, € 10,13/l	0,75l	7,6
2019	**Spätburgunder**$_{12}$ - trocken *Aus dem Paradies* Dt. Qualitätswein, Franken Strahlendes Kirschrot mit erdbeerfarbenen Reflexen. Elegant & mittelgewichtig, saftige Säure, leichte Tannine Weingut Meier, Ulsenheim Alkohol 12,5%, Restzucker 1,9g/l, Säure 5,4g/l, € 11,33/l	0,75l	8,5
2019	**Zweigelt & Dornfelder**$_{12}$ - feinfruchtig Dt. Qualitätswein, Franken Fruchtig, würziger Rotwein, perfekt für jeden Tag Weingut Artur Steinmann, Sommerhausen Alkohol 12,5%, Restzucker 12g/l, Säure 5,4g/l, € 9,33/l	0,75l	7,0
2019	**Domina**$_{12}$ - trocken *Frickenhäuser Kapellenberg* Dt. Qualitätswein, Franken Samtig rote Farbe, Intensives Aroma von Sauerkirsche und Brombeere Weingut Meintzinger, Frickenhausen Alkohol 13,5%, Restzucker 2,0g/l, Säure 5,6g/l, € 20,00/l	0,75l	15,0
2018	**Spätburgunder**$_{12}$ - trocken *Kleinochsenfurter Herrenberg* Dt. Qualitätswein, Franken Kraftvoller Körper, rauchige Anklänge Weingut Mönchshof, Kleinochsenfurt Alkohol 15,5% , Restzucker 2,8g/l, Säure 4,5g/l, € 22,00/l	0,75l	16,5

Auf alle Weine aus der Vinothek berechnen wir ein Korkgeld von € 12 bei Verzehr im Restaurant .

2018	**Cabernet - Großes Gewächs**$_{12}$ - trocken *Frankenberger Schlossstück* Dt. Qualitätswein, Franken Intensives Rubinrot, würzig-fruchtig, Noten von Cassis, roter Paprika, Brombeeren Weingut Meier, Ulsenheim Alkohol 13,5%, Restzucker 1,1g/l, Säure 5,7g/l, € 20,00/l	0,75l	35,0
2019	**Rotwein Cuvée**$_{12}$ - trocken *Conrad* Dt. Qualitätswein, Franken Leuchtend rote Farbe,angenehm milde Säure . Frische Kirsch- und Beerenaromen. Eine Symphonie von Dornfelder und Schwarzriesling. Weingut Meintzinger, Frickenhausen Alkohol 13,0%, Restzucker 4,8g/l, Säure 4,7g/l, € 10,67/l	0,75l	8,0

FRANZÖSISCHE ROTWEINE

2019	**Côtes-du-Rhône**$_{12}$ - trocken *Südliche Rhône* Vollmundiger Cuvée von Grenache, Syrah und Carignan. Domaine Font de Notre Dame Alkohol 13,5%, € 13,07/l	0,75l	9,8
2019	**Le Mas Gigondas**$_{12}$ - trocken *Südliche Rhône* Eine Symphonie von Grenache, Syrah und Mourvèdre. Domaine Font de Notre Dame Alkohol 15,0%, € 27,33/l	0,75l	20,5

Auf alle Weine aus der Vinothek berechnen wir ein Korkgeld von € 12 bei Verzehr im Restaurant .

ITALIENISCHE ROTWEINE

2018	**Verbo Rosso**$_{12}$ - trocken *Aglianico del Vulture* Tiefes Rubinrot, ätherisch-fruchtig, Voll und intensiv, angenehme Tannine Cantina di Venosa Alkohol 14,0%, € 15,73/l	0,75l	11,8
2019	**Matematico**$_{12}$ - trocken *Venosa "Città di Orazio"* Weich und vollmundig, warm und einhüllend mit eleganter Frucht, exotischer Würze und harmonischen Holznoten. Cantina di Venosa Alkohol 14,5%, € 42,67/l	0,75l	32,0
2014	**Torre Bollita**$_{12}$ - trocken *Matera, Basilikata, Italien* Breit, warm, strukturiert, harmonisch. Mit dezenter Tannin-Note. Battifarano Alkohol 13,5%, € 17,07/l	0,75l	12,8
2015	**Akratos Primitivo**$_{12}$ - trocken *Matera, Basilikata, Italien* Die Würze der mediterranen Macchia mit Essenzen von roten Beeren bildet seinen vollen Körper. Battifarano Alkohol 13,5%, € 17,07/l	0,75l	12,8

Auf alle Weine aus der Vinothek berechnen wir ein Korkgeld von € 12 bei Verzehr im Restaurant .

ROTLING & ROSÉ
IN FLASCHEN

2020	**Rotling**$_{12}$ - feinfruchtig Dt. Qualitätswein, Franken Erdbeere, Rhabarber, Süßkirsche, Himbeere Weingut Meintzinger, Frickenhausen Alkohol 11,5%, Restzucker 18,6g/l, Säure 6,2g/l, € 6,50/l	1l	6,5
2017	**Domina Rosé**$_{12}$ - trocken ***Marktbreiter Sonnenberg*** Dt. Qualitätswein bA, Franken Fruchtig, frische Sommerfrüchte, gut stützende Säure Weingut Meier, Ulsenheim Alkohol 12,5%, Restzucker 10,00g/l, Säure 5,3g/l, € 12,67/l	0,75l	9,5
2019	**Rosé**$_{12}$ - trocken ***Rosa*** Dt. Qualitätswein, Franken Ein Sommerwein mit zarten Himbeer-, roten Johannisbeer- und Erdbeeraromen. Weingut Meintzinger, Frickenhausen Alkohol 12,0%, Restzucker 5,5g/l, Säure 6,5g/l, € 10,66/l	0,75l	8,0

EDELSÜßE HIGHLIGHTS

2017	**Silvaner Beerenauslese**$_{12}$ - süß Frickenhäuser Kapellenberg Dt. Prädikatswein, Franken Intensive, edelsüße Weinspezialität Weingut Meintzinger, Frickenhausen Alkohol 8%, Restzucker 168,9g/l, Säure 10,4g/l	0,375l	24,5
	Portfolio WHITE$_{12}$ - süß Qualitätslikörwein Intensive Aromen von Blüten, Orangenschalen und Mandeln, gefolgt von einem leicht nussigen Abgang Im kleinem Holzfass gereift Weingut Artur Steinmann, Sommerhausen Alkohol 16%, Restzucker 74,1g/l, Säure 3,5g/l	0,375l	21,0

Auf alle Weine aus der Vinothek berechnen wir ein Korkgeld von € 12 bei Verzehr im Restaurant .

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

Liebe Gäste,

Unser Betrieb ist ein Handwerksbetrieb. In unserer Herzkammer - der Küche - werden so gut wie alle Allergene, die es gibt verarbeitet. Das ist zum einen natürlich sehr lecker, birgt zum anderen aber auch Gefahren.

In unserem Ofen backen die zuckersüßen Nussecken, in der deftigen Sauce köchelt der Sellerie zusammen mit den Senfkörnern, in der Pfanne brutzeln die Krustentiere, die Sahne wird geschlagen und beim Backen staubt das feine Mehl.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir trotz penibler Sauberkeit und Sorgfalt, trotz bestens ausgebildeter und geschulter Mitarbeiter, die sich mit Herzblut und bestem Gewissen um Sie kümmern, keine Garantie übernehmen können, dass nicht irgendwelche minimalen Spuren irgendwelcher Allergene vorhanden sein können.
Sprechen Sie uns gerne an - wir versuchen selbstverständlich jedem Gast ein tolles Essen zu zaubern!

Zusatzstoffe:

1	=	mit Konservierungsstoff
2	=	mit Farbstoff
3	=	mit Koffein
4	=	mit Chinin
5	=	mit Süßungsmittel(n)
6	=	mit Antioxidationsmittel
7	=	mit Geschmacksverstärker
8	=	enthält eine Phenylalinquelle
9	=	mit Schwefeldioxid
10	=	Phosphat
11	=	Nitritpökelsalz
12	=	Sulfite

Enthält folgende Allergene:

A	=	Eier
B	=	Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose)
C	=	glutenhaltiges Getreide
C1	=	Weizen
C2	=	Gerste
C3	=	Roggen
D	=	Erdnüsse
E	=	Schalenfrüchte
F	=	Sesam
G	=	Soja
H	=	Sellerie
I	=	Senf
J	=	Fisch
K	=	Krebstiere
L	=	Weichtiere, Weichtiererzeugnisse, Muscheln
M	=	Lupine
N	=	Schwefeldioxid und Sulfite