

UNSERE SAISONALEN BISTROGERICHTE
KÜCHENSCHLUSS CA. 30 MINUTEN VOR BETRIEBSSENDE
AUS DER HESSISCHEN KÜCHE

€

HANDKÄS-CARPACCIO „WINZERART“ NEUE KREATION 7.90

HANDKÄS- UND VOLLKORNSCHEIBEN SCHMIEGEN SICH HARMONISCH ANEINANDER. DABEI WERDEN SIE VON EINEM RAFFINIERTEN CREME FRAICHE-KRÄUTER-DRESSING BEGLEITET SOWIE DURCH EINEN SPROSSEN MIX GEKRÖNT. DAZU REICHEN WIR BROT UND BUTTER.

FLAMMKUCHEN MIT BUNTEM SPARGEL 10.90

MIT SCHMAND-CREME FRAICHE SAUCE, WEISSEN UND GRÜNEN SPARGELSTÜCKEN, SAUCE HOLLANDAISE UND SPECKWÜRFEL. ^{1,2}

LAMMBRATWURST MIT HAUSGEMACHTEM KARTOFFELSALAT ^{1,2,3,4} 10.90

WUNDERBARE METZGERBRATWURST, DAZU REICHEN WIR SENF UND KARTOFFEL-SALAT AUF ESSIG-ÖL BASIS, MIT GEWÜRZGURKEN UND SPECKWÜRFELN.

AUS DEM FRÄNKISCHEN KOCHTOPF

SPARGEL-CREMESUPPM MIT BALSAMICO-MINZ-ERDBEERENEINLAGE 5.50

AUSSERGEWÖHNLICHE KOMBINATION, ABER SO SCHMACKHAFT!

EIN PAAR KARPFFENBRATWÜRSTE MIT HAUSGEMACHTEM SAUERKRAUT ^{1,2} 12.90

DER KARPFFEN ERLEBT IN FRANKEN EINE RENAISSANCE UND EROBERT SEINEN PLATZ ALS BELIEBTER SPEISEFISCH ZURÜCK. DIE BRATWÜRSTE STAMMEN VON EINEM FAMILIENBETRIEB, DIE Sogar IHR HOCHWERTIGES FUTTERMITTEL SELBST ANBAUEN.

AUS PORTUGAL FÜR SIE GEZAUBERT

FLAMMKUCHEN FRUTOS DO MAR 10.90

MIT SCHMAND-CREME FRAICHE SAUCE, IN SHERRY EINGELEGTE MEERESFRÜCHTE, HAUSGEMACHTEN BÄRLAUCHPESTO UND RAUKE.

IBERISCHE WURST- UND KÄSEPLATTE 13.90

GENIESSEN SIE EINE RAFFINIERTE AUSWAHL: MANCHEGOKÄSE (SCHAFMILCH, RINDE NICHT ZUM VERZEHR GEEIGNET), ROSMARIN ZIEGENKÄSE¹, (RINDE NICHT ESSBAR), MILDE CHORIZO ^{1,2,3,5,6}, IBERISCHE ROHWURST ^{1,2,3,5,6}, MIT WEICHKÄSE GEFÜLLTE PEPPERONI ^{1,2}, FEIGEN SENFSAUCE ⁷, BROT UND BUTTER.

**WIR WÜNSCHEN IHNEN GENUSSVOLLE STUNDEN IM
DOMÄNENWEINGUT SCHLOSS SCHÖNBORN!**

ZUSATZSTOFFE: ¹ KONSERVIERUNGSMITTEL, ² ANTIOXIDATIONSMITTEL, ³ PHOSPHATE,
⁴ GESCHMACKSVERSTÄRKER, ⁵ FARBSTOFF, ⁶ SÜSSUNGSMITTEL, ⁷ SULFITE