

## Klosterbräu 1719



*Auftakt*

*Gruß aus der Küche*

**Cannelloni vom Damhirsch**  
Bete I Traubenkern-Aioli I Fichtennadeln

\*\*\*

**Tatar vom Karpfen**  
Friskäse I Roscoff Zwiebel

\*\*\*

**Bio-Hähnchen**  
Ravioli I Eigelb

\*\*\*

**Altmühltaler Milchlamm**  
Bauerngemüse I Portulak

und/oder

**Huchen aus Kinsau**  
Lardo vom Wollschwein I Spitzkraut-Beurre blanc

\*\*\*

**Käse vom Brett**

\*\*\*

**Weißer Schokolade I Rhabarber I Tahiti Vanille**

*Gebäck*

4 Gänge / 79,- 5 Gänge / 94,- 6 Gänge / 109,- 7 Gänge / 124,-

Auf Wunsch gerne vegetarisch!

Aperitif:

Silvaner Brut, Fränkischer Winzersekt, Horst Sauer, Escherndorf (0,1l / 9,80)  
Champagner Pascal Doquet (0,1l / 14,80) Holunder-Cocktail alkoholfrei (7,50)  
Biere der Brauereien Gutmann und Winkler Bräu

Weinempfehlung (0,1 / 0,7 l):

**2020er Randersackerer Marsberg VDP Erste Lage**  
Weissburgunder trocken  
Weingut Schmitt's Kinder (9,50/49,50)

**2020er VINZ alte Reben**  
Silvaner trocken

Weingut am Stein - Biodynamischer Weinbau (13,50/69,50)

**2016er Saint-Vérain**  
Chardonnay Vieilles Vignes  
Domaine Roger Luquet (9,50/49,50)

**2019er „Hochgrassnitzberg“**  
Sauvignon blanc  
Weingut Polz (14,50/78,50)

**2020er Spätburgunder „Tradition“**  
Weingut Rudolf Fürst (8,50/48,50)

**2012er Château d'Aiguilhe**  
Côte de Castillon  
Comtes von Neipperg (14,50/79,50)

**2020er Escherndorfer Lump**  
Silvaner Auslese  
Weingut Horst Sauer (13,80/58,50 0,5l)

Genießen Sie den Digestif am offenen Kamin in der Malztenne