



ALS APERITIF VORAB:

Dieser außergewöhnliche Bitter überzeugt, anders als gewohnte Kräuterbitter, durch seinen intensiven Fruchtgeschmack. Vollreife, aromatische Pflaumen treffen auf exotische Partner wie Tonkabohne und Piment und werden dadurch völlig neu interpretiert.

Mit seinem fruchtig-bitteren Geschmack und einer angenehmen Süße wird 7 meist als Aperitif oder in Cocktails verwendet. Serviert als 7-Spritz steht er für bestes fränkisches Lebensgefühl, Lebensfreude und willkommener Abwechslung zu den gewohnten Aperitifs.
Schmeckt wie kalter Glühwein.

GLAS - 7,83 €

„PARMESAN-RAHMSUPPE“

RAHMSUPPE VON REIFEM GRANO-PADANO

MIT CROUTONS UND SERRANO-SCHINKEN-CHIP-

9,11

„KALTE SCHEIBEN VOM BEEF - BIO-WEIDERIND“

ROSA GEBRATENES BEEF MIT REMOULADEN-SOÛE

UND KRÄUTER-SALAT-BOUQUET DAZU BRATKARTOFFELN

18,94

„GEBRATENER VIKTORIA-BARSCH“

AUF JUNGEN GEMÜSEN MIT JASMIN-REIS UND WEIßWEIN-KRÄUTERSOÛE

24,82

„FRUCHTIGES-GEMÜSE-CURRY“

FEINES GEMÜSE IN CURRY-SOÛE MIT REIS

17,24

- ZUSÄTZLICH MIT DREI GEBRATENEN GARNELE

23,88

„BAUERNENTE – BRUST UND KEULE“

„VOM GEFLÜGELHOF LUGEDER AUS PLEISKIRCHEN IN BAYERN“

MIT FILDER-APFELROTKOHL UND SEMMELKNÖDEL

26,66

„WILDSCHWEIN-SCHMORBRATEN“

MIT APFELROTKOHL VON DEN FILDERN,

KARTOFFELBAUMKUCHEN UND ZWETSCHGEN-SOÛE

26,34

WAS SÜßES ISST JEDER GERNE UND GEHT IMMER ...

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN

MIT BOURBON-VANILLEEIS UND ORANGENSALAT

9,96