



Wildes - Ochsen Menü

Kühles Gurkensüppchen

mit Stachelbeeren, Schmand, Estragon, Lachsforellentatar aus dem Hafenlohrtal
Cold cucumbersoup with gooseberries, sour cream, tarragon and salmon trout tatar

14,50 €



Was Kräftiges zwischenrein

Wilde Niere mit Senfsauce, Kirschen, Pfeffer, und Krokette
Wention kidney roasted with cherries and mustard with corquettes

24,00 €



Langsam gesottenes butterweicher Kalbstafelschäufele
mit Bouillon Gemüse, Grießnockerl, Frankfurter Grüne Soße
und frisch geriebenem Meerrettich

Slowly boiled soft veal tafelspitz with vegetables, semolina dumplings, Frankfurt green sauce and freshly grated horseradish

28,00 €



Käsekuchen als Eis

auf Schokolade, Haselnuss und Mirabellenkompott
Caramel ice cream with salted butter and rhubarb-strawberry-salad

7,50 €

Menü 3-Gang 49,00 € (ohne Innereinen)
Menü 4-Gang 65,00 €



Bib-Menü Typisch Fränkisch

Unser Gasthaussalat

mit Karotte, Gurken-, Kraut-, Rote Bete- und Blattsalat

oder

Rinderkraftbrühe

mit Lebernockel vom Rind, Kräuterflädle und Bouillongemüse



Waller aus dem Silvaner- Essig Wurzelsud

mit Wurzelgemüse, frisch geriebenem Meerrettich und kalt gepresstem Rapsöl
dazu Pellkartoffeln mit brauner Butter und Schnittlauch

oder

In Apfelwein geschmorter Schweinebraten

mit Semmelknödel und Leberwurstschmelz
dazu Sommerwirsing



Kartäuserkloß

auf Aprikosenkompott mit Vanilleeis

Menü 42,00 €



Salate / Vorspeisen

Salads/Starter

Unser Gasthaussalat

mit Karotte, Kartoffel-, Gurken-, Kraut-, Rote Bete- und Blattsalat
klein / groß

7,00 € / 16,50 €

House salad, an assortment of carrot, potatoe, cucumber, slaw, beetroot and leafy salads
small / large

„Vitello forelle“

18,50 €

Rosa gebratene Scheiben vom Kalbstafelspitz auf Rauchforellencreme, Salat,
Kapern aus unreifen Holunderbeeren und Spessartoliven

Slices of veal on smoked trout creme served with salad and Capers made from unripe elderberries

Thai-Mango Salat auf Fränkisch vegetarisch

16,50 €

Roher Kohlrabi (süß und ein bisschen scharf), Koriander, Minze, Haselnüssen
und Johannisbeeren

Thai mango salad franconian style vegetarian

Raw kohlrabi (sweet and a bit spicy), Coriander, mint, hazelnuts and currants

„Bayrischer-Nicoise-Salat“

18,90 €

Rinderrückenstreifen, Waller aus dem Würzöl an Allerlei Bohnen, Tomaten, Zwiebeln, Ei
auf Sommerlichem Blattsalat

"Bavarian Nicoise Salad" Strips of saddle of beef, catfish from the seasoning oil with all kinds of beans, tomatoes,
onions, egg on summer lettuce

Hirschkalbscarpaccio

17,80 €

auf Sauerrahm mit Walnuss-Fichtensprossen-Pesto mit Bergkäse

Venison carpaccio on sour cream with walnut and spruce sprouts pesto with mountain cheese

Suppen

Soups

Kühles Gurkensüppchen

mit Stachelbeeren, Schmand, Estragon, Lachsforellentatar aus dem Hafenlohrthal 14,50 €

Cold cucumbersoup with gooseberries, sour cream, tarragon and salmon trout tatar

Rinderkraftbrühe

8,60 €

mit Lebernockel vom Rind, Kräuterflädle und Bouillongemüse

Beef consommé with beef liver dumplings, strips of savory pancake and bouillon vegetable

Unsere Gerichte können Allergene enthalten. Bitte fragen Sie nach, dass wir mit Ihnen in der
Küche ein Menü nach Ihren Bedürfnissen erstellen können.



Hauptgänge / Schmankerl

Maincourses / Delicacies

Vegetarisch

Saftiges Gulasch (vegan)

22,50 €

aus Paprika, Möhren, Rote Bete und Soja

an gegrilltem Frühlingslauch und Getreide-Couscous mit Wildkräutersalat

Juicy goulash made from peppers, carrots, beetroot and soy on grilled spring leeks and grain couscous

„Fränkisch Falafel“

21,50 €

Gebackene Erbsenbällchen auf Ofengemüse, Kürbischutney und Schnittlauchschmand

“Franconian Falafel” Baked pea balls on baked vegetables, pumpkin chutney and chive sour cream

Fisch

„See -Zunge auf Fränkisch“

Gebratenes Lachsforellenfilet aus dem Hochspessart mit lauwarmer Rinderzunge 29,80 €

auf Estragon-Schmorgurken, Kartoffelpüree, Pfifferlingen an kräftiger Senfsoße

“Sole in Franconian” Fried salmon trout fillet from the Hochspessart with lukewarm beef tongue on tarragon braised cucumbers, mashed potatoes, chanterelles with a strong mustard sauce

Fränkische Klassiker

Waller aus dem Silvaner- Essig Wurzelsud

25,80 €

mit Wurzelgemüse, frisch geriebenem Meerrettich und kalt gepresstem Rapsöl

dazu Pellkartoffeln mit brauner Butter und Schnittlauch

Filet of catfish poached in an Silvaner- vinegar broth, root vegetables, freshly grates horseradish, cold- pressed canola oil with boiled potatoes served with brown butter and chives

Schmankerl

Trippla alla Pedro

19,50 €

Kalbs-„Schnickerla“ (Kalbskutteln) in Tomatensoße mit Semmelkloß und Parmesan

Tripe alla Pedro

Tripe in tomato sauce with bread dumpling and parmesan

Weinbergschnecken

mit Kalbskopf und Schmelzzwiebeln

1 Dutzend

18,50 €

Roman snails served with calfs 's head and butter browned onions

1 dozen

1/2 Dutzend

12,50 €

1/2 dozen

Auf Vorbestellung!

Dishes must be ordered in advance!

Gebratenes Kalbsbries

48,00 €

Sautéed veal sweetbreads, sauteed veal kidney



Fleisch

Bio –Schweinekotlett Dry Aged gereift vom Metzger Hein aus dem Karlgrund
mit "Cassoulet" von Pfifferlingen, Saub- und Schnibbelbohnen, Ofenpaprika, Würzbutter
und hausgemachten Cannelloni **29,50 €**

Organic dry aged porkchop Matured by the butcher Hein with "cassoulet" of chanterelles, fava beans, baked peppers,
spiced butter and homemade cannelloni

Langsam gesottenes butterweicher Kalbstafelschüfele
mit Bouillon Gemüse, Grießnockerl, Frankfurter Grüne Soße
und frisch geriebenem Meerrettich **28,00 €**

Slowly boiled soft veal tafelspitz with vegetables, semolina dumplings, Frankfurt green sauce and freshly grated
horseradish

In Apfelwein geschmorter Schweinebraten **18,50 €**

mit Semmelknödel und Leberwurstschmelz dazu
Krautsalat mit Apfel, Staudensellerie und Schmand

Roast pork braised with cidar with bread dumpling with melted liverwurst,
served with cabbage salad with apple, celery and sour cream

„Wiener Schnitzel“ Goldgelb gebratenes Kalbsschnitzel vom Kalbsrücken
auf fränkischem Kartoffelsalat
oder mit Gasthaus Fritten, hausgemachtes Ketchup und Rahmgurkensalat
Klassisch /Mädchenportion **27,00 € / 24,50 €**

Golden sautéed veal cutlet served with
Franconian potato salad or house French fries, homemade ketchup and creamy cucumber salad

Steak

Bio-Rinderkotelet für 2 Personen **100 g 13,40 €**

vom Bio-Metzger Hein aus Schimborn, Spessart

an Gasthausfritten, hausgemachtem Ketchup, Frankfurter Grüner Butter, Kürbis Chutney
und frisch geriebenem Meerrettich aus Bamberg

Sollten Sie spezielle Beilagen wünschen sprechen sie bitte mit Florian Löffler.

+5,00 – 10,00 €

Steak vom Rinderrücken in verschiedenen Zuschnitten

an Gasthausfritten, hausgemachtem Ketchup, Frankfurter Grüner Butter, Kürbis Chutney
und frisch geriebenem Meerrettich aus Bamberg

Zuschnitt 200 g / 250 g / 300 g

Der Fettrand wird vom Fleischgewicht abgezogen

Je 100 g 13,50 €



Dessert /Käse

Zwei Kartäuserklöße 11,50 €

auf Aprikosenkompott mit Vanilleeis

"Kartäuserklöße" onto apricote compote with vanilla ice cream

Mousse von der Herenschokolade 10,50 €

Birnenragout, Himbeersorbet und Eierlikör

Dark chocolate mousse on pear ragout, raspberry sorbet and egnog

Unsere Eissorten und Sorbets produzieren wir selbst oder beziehen sie von der

„Bauernhof-Eis Manufaktur Schultes – Eiskrem & Mehr“ aus Waldmichelbach

Gemischtes Eis 1 Kugel 3,50 €

Schokolade, Vanille, Pistazie, Käsekuchen, Karamell mit gesalzener Butter, Haselnuss

Ice cream creation: chocolate, vanilla, pistache, cheesecake, caramel with salted butter, hazelnut, strawberry

mit Sahne

+ 1,50 €

with whipped cream

Himbeersorbet, Erdbeersorbet, Zitronensorbet, Basilikumsorbet 1 Kugel 4,00 €

Raspberry Sorbet, Strawberry Sorbet, Lemon Sorbet, Basil Sorbet

Unsere Sorbets gießen wir Ihnen auch gerne

wahlweise mit Rieslingsekt oder Wodka auf

We are also happy to pour our sorbets for you optionally with Riesling sparkling wine or vodka

Dreierlei heimische Käse

Bergkäse und Blütenkäse aus der Rhön und Abendsonne aus dem Odenwald 16,00 €

mit Holunderblütensenf

dazu servieren wir Scheiben vom Frankenlaib der Bäckerei Hench

Two kinds of cheese Mountain cheese and blossom cheese from the Rhön with elderflower mustard with it we serve slices of the Franconian loaf from the Hench bakery



Getränkete Karte

Aperitif

Riesling Sekt, brut, Weingut "Hedesheimer Hof" Familie Beck, Stadtecken Elsheim, traditionelle Flaschengärung elegante Rieslingfrucht im Bukett, saftig, fein mit filigraner Struktur, sehr nachhaltig		5,50 €
Riesling Sekt mit Holunderblütensirup		5,80 €
Riesling Sekt mit Aperol		5,80 €
Aperol Sprizz		6,90 €
Hugo		6,90 €
„Schlaraffenburger“ Spritz Riesling Sekt , Apfelsaft naturtrüb, Soda, auf Eis, Grenadine		6,90 €
Kir „Äpfelwein“ Schwarzer Johannisbeerlikör und Apfelwein		6,90 €
Kir Royal Schwarzer Johannisbeerlikör mit Sekt		6,50 €
Kir Blanc Schwarzer Johannisbeerlikör mit Weißwein		6,50 €
Gordons Gin	4 cl	4,50 €
Bombay Sapphire Gin	4 cl	5,00 €
12 Monkeys Gin	4 cl	10,00 €
Hendrick ´s Gin	4 cl	7,80 €
+ Tonic Water	0,2 l	3,50 €
Sherry medium / trocken	0,1 l	4,80 €
 Alkoholfreie Aperitif		
Sanbitter Crodino, San Pellegrino Erfrischung mit vollem Bittergeschmack Aroma aus Früchten und Kräutern, serviert auf Eis mit Orange		3,80 €
 Traubensaft Sprizz		
Traubensaft, Kerner, Hedesheimerhof, Stadtecken Elsheim mit Soda, Zitrone und Minze		4,90 €



Offene Weine

Sollten Sie eine Flasche Wein wünschen, so reichen wir Ihnen gern auch unsere Flaschenweinkarte.

Sprechen Sie uns einfach an.

Schoppenweine

Deutschland

Franken

2019 **Silvaner**, QbA, trocken

Weingut Mösslein, Zeilitzheim

klassisch fränkischer Silvaner, frisches Birnenaroma
kräftig im Geschmack mit harmonischer Säurestruktur
und fruchtiger Restsüße

0,2 l / 1,0 l 5,90 € / 22,00 €

Rheinhessen

2020 **Grauer Burgunder**, QbA, trocken

Weingut Hedesheimer Hof, Stackeden-Elsheim

herrlicher Essensbegleiter

elegante Fruchtnoten und milde Säure

0,2 l / 1,0 l 5,90 € / 22,00 €

2021 **Müller Thurgau**, QbA, trocken

Weingut Trockene Schmitts, Randesacker

Empfehlung von „Slow Food“

Erzeugen ausschließlich naturreine durchgegorene Weine

Ehrlich, charaktervoll, grüner Apfel und Stachelbeere.

Am Gaumen sehr saftig und spritzig mit tollem mineralischem Grip und schöner Balance

0,2l / 0,75l 6,20 / 22,50 €

Ausgesuchte Weine

Deutschland

Franken

2020 **Silvaner**, ANNA- LENA, Kabinett, trocken

Weingut Brennfleck, Sulzfeld

Nach der ältesten Tochter benannt

Lebendig und Frisch, wunderschöne klare Frucht nach Apfel, Zitrus

und Hollunderblüte, hohes Genusspotential

0,2 l / 0,75 l 7,90 € / 27,00 €



Offene Weine

2020 Cuvée von Grau- & Weißburgunder, „Die Gefährten Fürstin Marie- Louise“ , trocken
VDP Ortswein

Weingut Castell, Castell

Fürstin Marie-Louise unterstützte Ihren Mann Fürst Albrecht,
beim Wiederaufbau des Casteller Weinbaus, der nach den Wirren des Krieges stark gelitten hatte.
Quitte, einer Ahnung von Toast und dem Duft von Herbstlaub
Karamell, reife Äpfel, Fass gereiftes Cuvée

0,2l / 0,75l 8,50 € / 28,00 €

2020 Scheurebe „Edition Karl“, QbA, trocken

Weingut Frieder Burrlein, Mainstockheim

fein gegliederte Scheurebe Aromen nach roter Grapefruit, Holunderblüte und Bitterorange,
erfrischender und anregender Trinkspaß

0,2 l / 0,75 l 7,80 € / 24,50 €

Pfalz

2020 Rosé Johannishof, trocken

Weingut Knipser, Laumerheim

Kraftvoller Rosé, reife Himbeeren, rote Kirschen Granatapfel , verlockende Zitrusnoten,
floral und druckvoll sowie langer Abgang. Lass die Sonne rein!

0,2 l / 0,75 l 7,90 € / 25,80 €

Rheingau

2020 Riesling, QbA, trocken, VDP Ortswein

Weingut Spreitzer, Oestrich- Winkel

Nase mit Aromen von Zitrus und Kräutern mit kühler Mineralität
filigran und schlank, dabei elegant frisch, graziös tänzelt er im Mund
tolle Balance mit erfrischendem Nachhall

0,2 l / 0,75 l 7,90 € / 26,50 €



Offene Weine

Schoppenweine

Rotweine, offen

Deutschland / Franken

2017 Spätburgunder, QbA, trocken

Weingut Stich, Bürgstadt

vollmundig, fruchtig und samtig, Nuancen von Mandel
Duft nach reifen Früchten - von Erdbeere über Kirsche
und Brombeere, bis hin zur schwarzen Johannisbeere

0,2 l / 1,0 l 6,50 € / 21,80 €

2018 Cuvée von Spätburgunder und Merlot „Die Gefährten Gräfin Dorothea Renata ,

VDP Ortswein trocken

Weingut Castell, Castell

Barrique

In Ungarn geboren, in Nürnberg aufgewachsen, bezog sie 693 die erste Gräfin im neu erbauten Barockschloss, dessen Fundament bis heute den Weinkeller des Domänenamts beherbergt. Nach dem Tod ihres Mannes Graf Wolfgang Dietrich führte sie als Regentin die Grafschaft Castell.

Duft nach dunklen Beeren und feinen Anklängen von Lakritze und Tee

Am Gaumen präsentiert sich dieses Rotwein-Cuvée mit einem Spiel von ausgeprägter

Würze und Brom-beere mit gut eingebundenem Holz. 0,2l / 0,75l 9,50 € / 36,00 €

Ausgesuchte Weine

Frankreich

Côtes du Rhône

2017 Syrah, Côtes du Rhône " Sélection", A.C.

Château du Saint Cosme, Cuveé aus Gigondas und Syrah

12 Monate in gebrauchten Barrique ausgebaut

dunkle, purpurrote Farbe

Duft von Tabak und schwarzen Kirschen

vollmundiger Wein mit schönen Tanninen

Noten von Mokka, Teer, Schokoladenkuchen, Toffee

0,2 l / 0,75 l 8,90 € / 31,00 €

Auf Wunsch schenken wir auch 0,1 l aus.



Getränkarte

Alkoholfreies

Traubensaft, Scheurebe / Hedesheimer Hof, Stadecken-Elsheim	0,25 l	3,50 €
Traubensaftschorle	0,4 l	4,20 €
Schlaraffenburger Apfelsaft, naturtrüb	0,25 l / 0,4 l	3,50 € / 4,50 €
Schlaraffenburger Apfelsaftschorle	0,25 l / 0,4 l	3,50 € / 4,50 €
Johannisbeersaftschorle	0,25 l / 0,4 l	3,50 € / 4,50 €
Orangensaft	0,2 l	3,60 €
Coca Cola ^{1,2,6} , Coca Cola light ^{1,2,6,8,9} , Fanta ² , Sprite	0,25 l / 0,4 l	3,50 € / 4,50 €
Coca-Cola-Fanta-Mix ^{1,2,3,7}	0,25 l / 0,4 l	3,50 € / 4,50 €
Tonic Water	0,2 l	3,50 €
Bitter Lemon / Ginger Ale	0,2 l	3,20 €
Mineralwasser Bad Brückenaauer, classic oder sanft	0,25 l / 0,7 l	3,20 € / 6,90 €
St. Leonhards Quelle	1,0 l	7,90 €

Bier vom Fass

Schlappeseppel „Helles“	0,4 l	4,20 €
-------------------------	-------	--------

Brauerei Faust

Pils	0,4 l	4,20 €
Hefeweizen Hell	0,5 l	4,70 €
Radler	0,4 l	4,20 €
Colaweizen	0,5 l	4,70 €
Russ	0,5 l	4,70 €
Schwind Export Naturtrüb	0,4 l	4,50 €

Bier frisch aus der Flasche

Brauerei Faust		
Schwarzviertler	0,5 l	4,70 €
alkoholfreies Pils	0,33 l	3,80 €

Bergmann Bio- Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,70 €
----------------------------------	-------	--------

Weißweinschorle	0,2 l	4,50 €
-----------------	-------	--------

Apfelwein

Pur, sauer oder süß gespritzt	0,25 l / 0,5 l	2,50 € / 3,80 €
-------------------------------	----------------	-----------------



Getränkekarte

Kaffeespezialitäten

Kaffee Cremé	3,80 €
Cappuccino	3,80 €
Espresso	2,40 €
Espresso macchiato	2,80 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Latte Macchiato	4,20 €
Milchkaffee	3,90 €
Entkoffeinierter Kaffee	3,80 €
Espresso Koffeinfrei	2,40 €
Heiße Schokolade mit Sahne	4,50 €

Kännchen Tee

Damman Tee, Place de Voges, Paris	4,50 €
-----------------------------------	--------

In folgenden Sorten erhältlich: Zitronenverbene,
Orangenblüte, Eisenkraut-Minze, Minze, Goldene Kamille,
Lindenblüte, Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee,
Kräutertee des Hirten (Lindenblüte, Eisenkraut,
Zitronengras, Minze, Orangenblüte),
Rote Früchte „Rooibostee“



Getränkete

Fränkische Edelbrände

Dirker, Mömbris

Williamsbirne	2 cl	5,50 €
Haselnussgeist	2 cl	6,20 €
Feldzwetschge	2 cl	6,50 €
Apfelbrand	2 cl	7,50 €
Ringlowasser	2 cl	6,50 €
Steinobstler	2 cl	5,50 €
Zitronenbirne	2 cl	7,50 €

Mösslein, Zeilitzheim

Alter Fränkischer Apfelbrand	2 cl	6,50 €
Hauszwetschge	2 cl	5,50 €
Williamsbirne	2 cl	5,50 €

Weingut Stich

Spätburgunder Jahrgangstrester	2 cl	6,50 €
--------------------------------	------	--------

Weingut Roth, Wiesenbronn

Fränkischer „Cognac“	2 cl	5,50 €
----------------------	------	--------

Edelbrände, Brennerei Ziegler, Freudenberg

Ziegler Nr. 1 Wildkirsch Brand	2 cl	13,50 €
Williams	2 cl	6,50 €
Sauerkirsche	2 cl	7,80 €
Alte Zwetschge	2 cl	7,00 €
Schlehe	2 cl	10,70 €
Mirabelle	2 cl	8,00 €
Marille	2 cl	9,50 €
Quitte	2 cl	10,00 €
Gin3	4 cl	7,00 €
Vogelbeere	2 cl	22,20 €

Eau de Vie Elsass

Josmeyer

Kirsch „Sélection“	2 cl	6,00 €
Framboise	2 cl	6,00 €



Getränkarte

Grappa

Jacopo Poli, Grappa di Moscato, Distellerie Poli, Schiavon	2 cl	6,50 €
„Cleopatra“, Grappa di Moscato Oro Distellerie Poli, Schiavon	2 cl	7,50 €

Vermout, Bitters und Anisettes

Amaro Ramazotti oder Menta	4 cl	4,20 €
Averna Siciliano mit Eis und Zitrone	4 cl	4,00 €
Cynar	2 cl	4,20 €
Linie Aquavit	2 cl	4,20 €
Jägermeister	2 cl	3,50 €
Underberg	2 cl	3,50 €
Martini trocken oder bianco	2 cl	5,50 €
Campari Bitter, Orange oder mit Soda	2 cl	6,50 €
Pastis 51 und auf Eis	2 cl	6,00 €
Ricard und auf Eis	2 cl	5,50 €
Fernet Branca / Menta	2 cl	3,20 €



Getränkarte

Brandy

Vecchia Romagna	2 cl	4,50 €
Carlos 1	2 cl	3,70 €

Cognac

Hennessy Fine de Cognac		
besteht aus Destillaten die zwischen 4 1/2 und 25 Jahren gelagert	2 cl	4,50 €
reift überwiegend in leicht getoasteten Fässern		

Whisky

Talisker „Single Malt“ Scotch Whisky, 10 Jahre		
Süße von getrockneten Früchten		
Aroma nach Meerwasser, zitronig und salzige Note	2 cl	6,90 €

Vodka

Absolut	2 cl	3,50 €
---------	------	--------

Port

Niepoort Dry White	4 cl	6,00 €
Dunkle Goldtöne und ein frisches Aroma von Nüssen Mandeln, das im Mund lange nachklingt; der Abgang ist frisch, zugleich konzentriert wegen der langen Reifung in kleinen, älteren Holzfässern. Halbtrocken auf dem Gaumen in perfekter Interaktion mit dem Weinbrand, der diesem Wein seine hervorragende Struktur verleiht.		

Niepoort Ruby	4 cl	6,00 €
Dunkelrote Farbe, erfrischender Duft nach dunklen Früchten, der sich am Gaumen fortsetzt und sich mit mineralischen Nuancen vermählt. Ein jugentlicher Wein mit gutem Extrakt und feiner Balance, der angenehm trinkbar ist.		

Niepoort Tawny	4 cl	6,00 €
Lebendige und brillante Farbe mit leichten Nußaromen und Trockenfrüchtennoten; ausgewogen, mit jungem, fruchtigem Charakter. Langer und ausdrucksstarker Abgang		

Niepoort LBV 2015	4 cl	7,00 €
Dieser LBV von Niepoort duftet herrlich anregend nach roten und schwarzen Früchten, vor allem Kirschen. Hinzu kommen sehr harmonische Nuancen von Pfeffer und ein Hauch bitterer Schokolade. Am Gaumen ist der Niepoort Late Bottel Vintage voll und zugleich geschmeidig, mit merklichen, aber sehr gut eingebundenen Tanninen. Der Port besitzt eine gute Säurestruktur sowie eine unterschwellige, milde Süße. Diese tiefe rubinrote Kreation aus Rebsorten wie Sousão, Tinta Amarela, Tinta Cão, Tinta Francisca und Tinta Roriz reift 4 Jahre im großen Holzfass. Das Ergebnis ist ein feines Geschmackserlebnis, das sehr gut zu einem kräftigen Hartkäse, zum Pfeffersteak oder aber zu Gebäck und Kuchen passt.		