

Menü

Tartar vom Rinderfilet / pochiertes Ei,
Riesengarnele

Gebäckene und gebratene
Jakobsmuschel auf Spargelragout

Rehrücken rosa gebraten
Pfifferlingen

Schupfnudeln/Wirsing

Tonkabohneneiscreme Schokotarte
und frische Erdbeeren

4- Gang Menü 48,00 Euro

3- Gang Menü 38,00 Euro
(wahlweise mit 1. oder 2. Gang)

Aperitif Empfehlung

NICO

(Granatapfelsirup, Vermuth, Prosecco, Soda)

6,00 Euro

Aperol Spritz / Hugo

6,00 Euro

Rieslingsekt

Weingut Fürst Löwenstein

5,50 Euro

Weinempfehlung 0,1 L

2015 Großheubacher Bischofsberg

Chardonnay

Kremer`s Winzerhof

3,00 Euro

2013 "Gaudenz"

Rotweincuvée

Weingut Knipser / Pfalz

3,50 Euro

Salate

| | |
|---|-------|
| Blattsalate mit kleinen Zanderfilets in Bierteig gebacken dazu leichter Currydip | 13,80 |
| Die "klassische" Salatplatte mit Lendenspitzen und frischen Champignons in Rahm | 13,80 |
| Blattsalat auf Rote Beete / Ziegenfrischkäse Pinienkernen und Speck | 12,80 |
| Blattsalate mit gebratenen Riesengarnelen in Curry und zweierlei Dip | 16,80 |

Vegetarisches

| | |
|---|-------|
| Wokgemüse / Basmatireis / Currysauce (ohne Currysauce veganes Gericht) | 13,80 |
| Ravioli mit Steinpilzen grünem Spargel und Blattspinat | 13,80 |
| Paniertes Sellerieschnitzel buntes Gemüse und Püree | 13,80 |

Suppen

| | |
|---|------|
| Geschäumte Kokos -Currysuppe mit gebackener Garnele | 7,00 |
| Spargelcremesuppe mit Einlage | 6,00 |
| Doppelte Rinderkraftbrühe mit Einlage | 6,00 |

Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| Avocado und Mango in Citrusvinaigrette mit Garnelen | 14,80 |
| Vitello tonnato (Kalbfleisch in Thunfischsauce) | 14,80 |
| Carpaccio vom Rinderfilet mit Limonenvinaigrette und Parmesan | 14,80 |
| Kalbsbries gebacken mit Riesengarnele | |
| Schnittlauchsauce Salatbouquet | 14,80 |
| Jakobsmuschel und Riesengarnelen auf Spargelragout | 16,80 |

Vorab und zu den jeweiligen Vorspeisen reichen wir Brot und hausgemachten Aufstrich, für jede weitere Brotbestellung erlauben wir uns 2,80 zu berechnen.

Hauptgerichte

| | |
|---|------------|
| Tafelspitz gekocht Gemüsestreifen und Meerrettichsauce Preiselbeeren und Salzkartoffeln oder mit Frankfurter Grüner Soße und Bratkartoffeln | Euro 16,80 |
| Drei Stück hausgemachte Maultaschen auf Blattspinat | " 10,80 |
| Kotelette von Landschwein paniert Wirsinggemüse und Salzkartoffeln | 17,80 |
| Kalbsbacke geschmort in Rotweinsauce Nudeln buntes Gemüse | 19,00 |
| Rehkeule geschmort in Wacholderrahmsauce mit Pfifferlingen und Preiselbeeren Spätzle und Salat | 19,00 |
| Wiener Schnitzel vom Kalb Bratkartoffel und Salat | 18,80 |
| Cordon-bleu vom Schweinerücken dazu Pommes-frites und Salat | 17,80 |
| Lendchen mit frischen Champignons in Rahmsauce Spätzle und Salat | 18,00 |
| Streifen vom Rinderfilet Steinpilze in Rahmsauce Kartoffelkroquetten Salat | 26,00 |
| Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce Kartoffelkroquetten und Salat | 24,50 |
| Rinderfiletsteak gebratene Riesengarnelen Portweinsauce Blattspinat und Nudeln | 28,00 |

Fischgerichte

| | |
|---|-------|
| Doradenfilets mit Aromaten gebraten auf Mittelmeergemüse und Schwenkkartoffel | 20,00 |
| Seeteufelmedaillons und Riesengarnele auf buntem Gemüse und Nudeln in Safransauce | 28,00 |
| Steak vom Thunfisch "rare" mit Sesam gebraten auf Wokgemüse Wasabicreme und gemischtem Reis | 26,50 |
| | |
| Frischer deutscher Spargel mit Kartoffeln dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter | 16,80 |
| dazu | |
| Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | 8,00 |
| frischer norwegischer Lachs gebraten | 8,00 |
| Kalbsrückensteak | 9,00 |

Dessert:

| | |
|---|--------|
| Dreierlei Creme Brûlée (Vanille, Schoko, Pistazie) | 8,80 |
| Grütze von Erdbeeren und Rhabarber mit Vanilleiscreme | 7,80 |
| Sorbets auf frischen Früchten | " 8,80 |
| Frische Erdbeeren mit Pistazieneiscreme und Sahne | 7,80 |
| Hausgemachtes Tiramisu dazu einen Espresso | 8,80 |
| Dreierlei Mousse / Schokolade weiß, braun und Nougat | 8,80 |
| Kleine Käseauswahl / Feigensenf und Trauben | 8,80 |

Liebe Gäste,

Wir sind immer bemüht unsere Produkte von regionalen Händlern zu beziehen wie unseren Gemüselieferanten - Ludwig aus Röhlfeld. Fleischwaren beziehen wir von der Metzgerei Druckmiller aus Miltenberg und Metzgerei Häuser aus Aschaffenburg. Die Weinkarte ist vorwiegend fränkisch bestückt und unsere Säfte beziehen wir von Miltenberg's Saftladen Nr. 1 - Firma Leers.

Der Kaffee und die Espressobohnen beziehen wir von Miltenberg's Kaffeeösterei Mika

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.