

Menü

Terrine vom grünem Spargel mit
Räucherlachswürfel und kleinem
Salatbouquet

Skrei/Garnele "Thai"

Lammkaree auf Schnibbelböhnchen
mit Schwenkkartoffeln

Schoko Küchlein
Tonkabohnen Parfait Erdbeeren

4- Gang Menü 48,00 Euro

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

Aperitif Empfehlung

Madini

(Grapefruitsirup mit leichtem Rosewein aus dem
Burgenland)

6,50 Euro

Veräppelt & verperlt (Apfelperlwein)

Weingut Alte Grafschaft

3,60 Euro 0,2 l

Weinempfehlung 0,1 L

2016 Riesling "Alte Reben"

Spätlese feinherb

Weingut Schmitges/Mosel

4,00 Euro

2012 "Hohannishof"

Rotweincuvée trocken

Weingut Knipser/Pfalz

3,00 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
Steinpilzravioli mit grünem Spargel, Blattspinat und Parmesan	13,80

Getränkeempfehlung mit weniger Alkohol:

Goldkehlchen CIDER

(Apfel & Apfel)

4,30 Euro 0,33 L (kleine Flasche)

Suppen

Geschäumte Kokos Currysuppe mit Ingwer und gebackener Garnele	7,50
Spargelcremesuppe mit Einlage	" 6,50
Kartoffelsuppe mit Trüffel	6,50
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Einlage	6,50

Vorspeisen

Vitello tonnato (Kalbfleisch in Thunfischsoße)	14,80
Sous vide gegarter Schweinebauch, Jakobsmuschel und Garnele auf orientalischem Cous Cous und Urkarotte	" 14,80
Carpaccio vom Rinderfilet mit Limonenvinaigrette und Parmesan	14,80
Kalbsbries gebacken mit Riesengarnele Schnittlauchsaucе Salatbouquet	14,80

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

^

Kalbstafelspitz mit Gemüsestreifen und Meerrettichsoße dazu Kartoffeln und Preiselbeeren oder mit Frankfurter Grüner Soße und Bratkartoffeln	Euro 17,80
Kotelette von Schwäbisch Hällischen Landschwein paniert Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	17,80
Ochsenbacke in Rotweinsauce geschmort dazu Nudeln buntes Gemüse	20,00
Rehkeule geschmort in Wacholderrahmsauce mit Waldpilzen Preiselbeeren Spätzle und Salat	19,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Bratkartoffel und Salat	18,80
Cordon-bleu vom Schweinerücken dazu Pommes-frites und Salat	17,80
Streifen vom Rinderfilet mit Steinpilzen in Rahmsauce Kartoffelkroquetten Salat	26,00
Rehrücken mit Portweinsauce auf Wirsinggemüse Pfifferlingen und Schupfnudeln	28,50
Kalbsleber mit Apfel und gedünsteten Zwiebeln dazu Kartoffelpüree und Salat	20,00
Rumpsteak (250 g) mit Pfefferrahmsauce Kartoffelkroquetten und Salat	25,50
Rinderfiletsteak gebratene Riesengarnelen Portweinsauce Blattspinat und Nudeln	28,50

Fischgerichte

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Curry-Karotten und zweierlei Kartoffelpüree	20,00
Seezunge an der Gräte gebraten mit Petersilienbutter Salat und Kartoffel	34,00
"Skrei" Filet vom Winterkabeljau auf Blattspinat in Dijonsensoße dazu gemischter Reis	20,00

Frischer Spargel

Portion frischer deutscher Spargel mit Kartoffel dazu zerlassene Butter oder Soße Hollandaise	16,80
dazu Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	8,00
frischer Lachs gebraten	9,00
kleines Rumpsteak	10,00
Ragout von Edelfisch mit Garnele	15,00

Dessert:

Dreierlei Creme Brûlée (Vanille, Schoko, Pistazie)	8,80
Frische Erdbeeren mit Pistazieneis und Sahne	7,80
Erdbeer - Rhabarber Grütze mit Vanilleiscreme und Sahne	7,80
Hausgemachtes Tiramisu dazu einen Espresso	9,80
Mousse von weißer und brauner Schokolade mit Nougat	8,80
Kleine Käseauswahl / Feigensenf und Trauben	9,80

Liebe Gäste,

Wir sind immer bemüht unsere Produkte von regionalen Händlern zu beziehen wie unserem Gemüselieferanten - Melzig aus Aschaffenburg. 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.

Die Kaffee- und die Espressobohnen beziehen wir von Miltenberg's Kaffeerösterei 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.