

Aperitif: NICO“ 7,80 €

(Granatapfelsirup, trockener Vermouth, Secco, Glühweinespuma)

Rebujito : Tio Pepe Sherry trocken | Sprite | Zitrone 7,80 €

Degustations-Menü

Feldsalat mit Entenleber Parfait und Süßweingelee

**Creme Brûlée vom Hokkaido Kürbis
gebackene Garnele**

Rehrücken Rahmwirsing Schupfnudeln

Merlot& Cabernet Sauvigon | Weingut Krebs | Pfalz 5,00 € 0.1 l

oder

Seeteufelmedaillons

Weißweinrisotto grüner Spargel

Silvaner S. | Weingut Horst Sauer 5,00 € 0,1 l

Schokoladenmousse | Mangosorbet

4- Gang Menü 59,00 Euro

3- Gang Menü 47,00 Euro

(wahlweise mit 1. oder 2. Gang)

Späteste Bestellung 13.30 h bzw. 20.30 h, sonntags bis 19.30 h

Salate

**Blattsalate | kleinen Zanderfilets in Bierteig gebacken
leichter Currydip 14,80**

**Die "klassische" Salatplatte | Lendenspitzen |
frische Champignons in Rahm 14,80**

Nudelgerichte & Vegetarisches

**Spaghetti "Mediterran"
Kirschtomaten Knoblauch Blattspinat grünem Spargel Parmesan
16,00**

dazu 6 St. Garnelen 10,00

Tagliatelle mit Steinpilzen Kräuterrahm Parmesan 18,80

Tagliatelle mit frischem Wintertrüffel Parmesan Rucola 23,00

Aperitif Empfehlung ohne Alkohol 0,2 l

**Prisecco ROT: WiesenObst, Johannisbeere, Sauerkirsche
5,80**

**Prisecco WEISS: WiesenObst, Holunderblüte, Kräuter
5,80**

Suppen

**Kokos Currysuppe | gebackener Garnele im Kartoffelmantel
8,50**

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Einlage 7,50

Kürbissuppe mit Wantan 7,50

Vorspeisen und kleine Gerichte

**Vitello Tonnato mit Tartar vom Thunfisch Wakame
und eingelegtem Ingwer 16,80**

**Jakobsmuschel und Riesengarnele gebraten |
Risotto | grüner Spargel 16,80**

**Carpaccio vom Rinderfilet | Limonenvinaigrette | Parmesan
15,50**

Hauptgerichte

Medaillons vom Schweinelendchen frischen Champignons in Rahmsoße Spätzle Salat	18,80
Tafelspitz mit Meerrettichsoße Gemüse und Kartoffel	19,00
Rehkeule geschmort in Wacholderrahmsauce Waldpilzen Preiselbeeren Spätzle Rotkohl	22,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Bratkartoffel Salat	23,00
Cordon-bleu vom Schweinerücken Pommes-frites Salat	19,80
Ochsenbacke geschmort in Rotweinssoße auf Nudeln und buntem Gemüse	22,00
Streifen vom Rinderfilet Rahmsoße mit Steinpilzen Kartoffelkroquetten Salat	28,50
Rumpsteak (250 g) Pfefferrahmsauce Kartoffelkroquetten Salat	26,50
Kotelette vom Schwäbisch Hällischen Landschwein paniert dazu Wirsinggemüse und Kartoffel	21,50

**Gänseragout mit kleinen Knödel Rotkohl Apfel und Marone
22,00**

**½ Ente mit Rosenkohl Apfel und Maronen dazu Kartoffelknödel
23,00**

Fischgerichte

**Kabeljau mit Riesengarnele auf buntem Gemüse
und Nudeln in Safransoße 25,00**

**Wallerfilet gedünstet im Wurzelsud mit Gemüsestreifen
dazu Salzkartoffel und Meerrettich 22,00**

**Zanderfilet kross gebraten
auf Currykarotten dazu Kartoffelpüree 22,00**

Für Umbestellungen erlauben wir uns 1,00 Euro zu berechnen

**Gerne können Sie auch unsere Gerichte als reduzierte
Portionen bestellen Preisnachlass jeweils 2,00 €**

Dessert:

Affogato al caffè (Vanilleeis Espresso)	Euro 3,80
Creme Brûlée mit Himbeersorbet	8,80
Zweierlei Mousse von der Valrhona Schokolade	8,80
Hausgemachtes Tiramisu mit Espresso	9,80
Lauwarme Pflaumengrütze mit Zimtescreme und Sahne	8,00

Liebe Gäste,

Wir sind immer bemüht unsere Produkte von regionalen Händlern zu beziehen wie unserem Gemüselieferanten - Melzig aus Aschaffenburg und Gärtnerei Kling aus Bürgstadt. Fleischwaren beziehen wir von der Metzgerei Druckmiller aus Miltenberg und Metzgerei Häuser aus Aschaffenburg.

Die Weinkarte ist vorwiegend fränkisch bestückt.

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

Bierspezialitäten "Brauhaus Faust Zu Miltenberg"

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.