

Menü

Carpaccio vom Rinderfilet mit
Ruccola und Parmesanspäne

Jakobsmuschel und Garnele auf Risotto
mit grünem Spargel

Rehrücken, Pfifferlinge
und Schupfnudeln

Warmes Schokoladenküchlein mit
Vanilleeiscreme

4- Gang Menü 52,00 Euro

3- Gang Menü 42,00 Euro
(wahlweise mit 1. oder 2. Gang)

Späteste Bestellung 13.30 h bzw. 20.30 h

Aperitif Empfehlung

Nico (Granatapfelsirup, trockener
Vermuth, Prosecco,)

6,50 Euro

Weinempfehlung 0,1 L

2012 Kreuzwertheimer Kaffelstein
Riesling "Alte Reben"

Weingut Alte Grafschaft
3,80 Euro

2016 Großheubacher
Bischofsberg

St. Laurent
(im Barrique gereift)

Kremers Winzerhof
3,50 Euro

Salate

Blattsalate mit kleinen Zanderfilets in Bierteig gebacken dazu leichter Currydip	14,80
Die "klassische" Salatplatte mit Lendenspitzen und frischen Champignons in Rahm	14,80
Blattsalat auf Rote Beete / Ziegenfrischkäse Pinienkernen und Speck	13,80
Blattsalate mit gebratenen Riesengarnelen in Curry und zweierlei Dip	17,80

Vegetarisches

Steinpilzravioli mit grünem Spargel, Blattspinat und Parmesan	13,80
---	-------

Aperitif Empfehlung ohne Alkohol 0,2 l

Prosecco : Rosenzauber (Apfel, Rose, Minze)	4,80
Prosecco: Mirabellengold (Mirabelle, Zitronenverbene)	4,80

Suppen

Geschäumte Maronensuppe mit Apfel	Euro 7,50
Kokos Currysuppe mit gebackener Garnele im Kartoffelmantel	7,50
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Einlage	7,50

Vorspeisen und kleine Gerichte

Feldsalat mit Apfel und geräucherter Entenbrust	10,80
Jakobsmuschel und Riesengarnele gebraten auf Risotto mit grünem Spargel	16,80
Carpaccio vom Rinderfilet mit Limonenvinaigrette und Parmesan	14,80
Kalbsbries gebacken mit Riesengarnele und Schnittlauchsoße an kleinem Blattsalat	13,80

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

Für Umbestellungen erlauben wir uns 1,00 Euro zu berechnen

Hauptgerichte

Kotelette von Schwäbisch Hällischen Landschwein paniert Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	Euro 17,80
Medaillons vom Schweinelendchen mit frischen Champignons in Rahmsoße dazu Spätzle und Salat	18,80
Kalbsbäckchen in RotweinsöÙe geschmort dazu Nudeln buntes Gemüse	20,00
Rehkeule geschmort in Wacholderrahmsauce mit Waldpilzen Preiselbeeren Spätzle und Salat	20,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Bratkartoffel und Salat	19,50
Cordon-bleu vom Schweinerücken dazu Pommes-frites und Salat	17,80
Streifen vom Rinderfilet in RahmsoÙe mit Pfifferlingen Kartoffelkroquetten Salat	28,00

Rumpsteak (250 g) mit Pfefferrahmsauce
Kartoffelkroquetten und Salat Euro 26,00

Rinderfiletsteak gebratene Riesengarnelen
Portweinsauce Blattspinat und Nudeln 29,50

Fischgerichte

Filet vom Edelwaller gedünstet mit Wurzelgemüse dazu
Kartoffel und Sahnemeerrettich 20,00

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Curry-Karotten
und zweierlei Kartoffelpüree 20,00

Steak vom Thunfisch "rare"
asiatisch mit Sesam, Nudeln und Gemüse 30,00

Dessert:

Dreierlei Creme Brûlée (Vanille, Schoko, Pistazie)	Euro 8,80
Lauwarme Pflaumengrütze mit Zimteiscreme 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	10,80

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.