

Menü

Vitello Tonnato mit
mariniertem Thunfisch

Jakobsmuschel auf
Linguine mit frischen Steinpilzen

Rinderfilet oder Seeteufelmedaillons
Kleines Gemüse mit grünem Spargel
Kartöffelchen

Crème Brûlée | Himbeersorbet

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)

Aperitif Empfehlung

MADINI
(Grapefruitsirup, trockener
Roséwein, Prosecco, Soda)
7,80 Euro

Weinempfehlung 0,1 L

2015 Riesling
Weingut Gebr. Steffen
Mosel
4,80 Euro

2018 Büngstadter
Spätburgunder
Weingut Rudolf Fürst
5,50 Euro

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 und grünem Spargel	16,00
dazu 6 St. Garnelen	10,00
Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen Kräuterrahm Parmesan	16,00

Aperitif Empfehlung ohne Alkohol 0,2 l

Prisecco ROT: WiesenObst, Johannisbeere, Sauerkirsche	4,80
Prisecco WEISS: WiesenObst, Holunderblüte, Kräuter	4,80

Suppen

Kokos Currysuppe gebackener Garnele im Kartoffelmantel	8,50
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Einlage	7,50

Vorspeisen und kleine Gerichte

Sülze vom Tafelspitz grüne Soße Bratkartoffel und Salatgarnitur	15,80
Burrata auf Tomate mit zweierlei Pesto	13,80
Jakobsmuschel und Riesengarnele gebraten Risotto grünem Spargel	16,80
Carpaccio vom Rinderfilet Limonenvinaigrette Parmesan	14,80

Hauptgerichte

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

Fischgerichte

Doradenfilets mit Aromaten gebraten auf
Mittelmeergemüse mit Schwenkkartoffel 22,00

Kabeljau mit Riesengarnele auf buntem Gemüse
und Nudeln in Safransoße 24,00

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
Caramel Schokoschnitte dazu Espresso	5,80
Hausgemachtes Tiramisu mit Espresso	9,80
Mousse von weißer und brauner Schokolade	9,80
Beerengrütze mit Pistazieneiscreme und Sahne	8,00

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.

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.