

Aperitif

Rieslingsekt Weingut Fürst Löwenstein 7,50 €

Marré Gin Tonic 8,80 €

Degustations-Menü

*Terrine von Ziegenfrischkäse mit Beeren
an Kräutersalat und Radieschenpesto*

*Gebackene Riesengarnele
Avocado, Tomate und Limette*

Rehrücken Rahmwirsing Spätzle

2019er Bürgstadter Spätburgunder | Weingut Rudolf Fürst | 6,00 € 0,1 l

oder

Secteufelmedaillons

Weißweinrisotto

2020er Eschendorfer Lump Silvaner | Weingut Horst Sauer 4,00 € 0,1 l

Schokoladenmousse | Mangosorbet

4- Gang Menü 55,00 Euro

3- Gang Menü 45,00 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	15,80
Steak vom Lachs Cuacamole und Sommersalate	15,80
Die "klassische" Salatplatte Lendenspitzen frische Champignons in Rahm	15,80

Nudelgerichte & vegetarische/vegane Gerichte

Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm, Parmesan und Rucola	16,00
Spaghetti "Mediterran" – vegetarisch - ohne Parmesan vegan Kirschtomaten Knoblauch Blattspinat grünem Spargel Parmesan	16,00
dazu 5 St. Garnelen	10,00

Aperitif Empfehlung ohne Alkohol 0,2 l

Prosecco ROT: WiesenObst, Johannisbeere, Sauerkirsche	6,80
Prosecco WEISS: WiesenObst, Holunderblüte, Kräuter	6,80

Suppen

Kokos Currysuppe gebackener Garnele	8,50
Tomatensuppe mit Parmesanschaum	7,50

Vorspeisen und kleine Gerichte

vegetarisch Terrine von Ziegenfrischkäse mit Beeren an Kräutersalat und Radieschenpesto	12,80
Bratensülze mit Radieschen Vinaigrette kleiner Salatgarnitur und Bratkartoffel	13,80
Vitello Tonnato mit Tartar vom Thunfisch Wakame und eingelegtem Ingwer	16,80
vegetarisch Burrata auf Tomaten Carpaccio mit hausgemachtem Basilikum Pesto	13,80
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	21,50
Tafelspitz mit Meerrettichsoße Gemüse und Kartoffel oder mit Frankfurter grüner Soße und Bratkartoffeln	20,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, Preiselbeeren Bratkartoffel und Salat	23,00
Rehkeule geschmort in Wacholderrahmsauce Waldpilzen Preiselbeeren Spätzle Rotkohl	23,00
Ochsenbacke geschmort in Rotweinsauce auf Nudeln und buntem Gemüse	23,00
Streifen vom Rinderfilet Rahmsoße mit Pfifferlingen Kartoffelkroquetten Salat	29,50
Rumpsteak (250 g) Pfefferrahmsauce Kartoffelkroquetten Salat	28,50

Kotelette vom Schwäbisch Hällischen Landschwein paniert
dazu Wirsinggemüse und Kartoffel 21,50

Cordon-bleu vom Schweinerücken dazu Pommes Frites und Salat 20,50

Fischgerichte

Kabeljau mit Riesengarnele auf buntem Gemüse
und Nudeln in Safransoße 26,00

Doradenfilet mit Aromaten gebraten auf Mittelmeergemüse
mit Schwenkkartoffel 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 4,20
"Ludwig" (Nougateiscreme mit Baileys und Espresso)	5,20
Crème Brûlée mit Himbeersorbet	8,80
Zweierlei Mousse von der Valrhona Schokolade	8,80
Hausgemachtes Tiramisu mit Espresso	9,80
Beeren Grütze mit Vanilleiscreme und Sahne	8,80

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 Espresso-Bohnen beziehen wir von Miltenberg's Kaffeerösterei 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.