

## 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 auf Spargel*

\*\*\*

*Rehrücken Rahmwirsing Schupfnudeln*

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

oder

*Seeteufelmedaillons*

*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 Cumyrdip	15,80
Die "klassische" Salatplatte   Lendenspitzen   frische Champignons in Rahm	15,80

## Nudelgerichte & Vegetarisches

Spaghetti "Mediterran" Kirschtomaten Knoblauch Blattspinat grünem Spargel Parmesan	16,00
dazu 5 St. Garnelen	10,00
Tagliatelle mit Steinpilzen Kräuterrahm Parmesan Rucola	18,80

## Aperitif Empfehlung ohne Alkohol 0,2 l

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

## Suppen

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

## Vorspeisen und kleine Gerichte

Vitello Tonnato mit Tartar vom Thunfisch Wakame und eingelegtem Ingwer	16,80
Burrata auf Tomaten Carpaccio mit hausgemachtem Basilikum Pesto	12,80
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	19,80
Tafelspitz mit Meerrettichsoße Gemüse und Kartoffel	19,80
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 Steinpilzen Kartoffelkroquetten   Salat	28,50
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	19,80

Lammhaxe geschmort in Rosmarinsoße auf Mittelmeergemüse  
mit Schwenkkartoffel 23,00

Portion frischer Spargel mit Soße Hollandaise und neuen Kartoffeln 17,50

Dazu Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 10,00

Steak vom Lachs 10,00

Kalbsrückensteak 12,00

## Fischgerichte

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

Zanderfilet kross gebraten  
auf Currykarotten dazu Kartoffelpüree 22,00

Seeteufel und Lachs gebraten auf Spargelragout  
mit neuen Kartoffeln 28,00

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
Erdbeer - Rhabarber 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 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.