

Aperitif : NICO“ 7,80 €

(Granatapfelsirup, trockener Vermouth, Secco, Glühweinespuma)

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

Degustations-Menü

Vitello Tonnato

*Crème Brûlée vom Hokkaido Kürbis
gebackene Garnelle*

*Rehrücken Rahmwirsing
Schupfnudeln*

Merlot & Cabernet Sauvignon | 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)

Gans-Menü

*Feldsalat mit Apfelschaum und
gebratener Gänseleber*

*Kleine Portion Gänsebraten
mit Rotkohl Knödel
Apfel*

Paco Garcia seis Rioja 3,80 € 0,1 l

Marone Püree mit Vanilleeis

40,00 Euro

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 frischen Pfifferlingen Kräuterrahm Parmesan	17,00

Aperitif Empfehlung ohne Alkohol 0,2 l

Prosecco ROT: WiesenObst, Johannisbeere, Sauerkirsche	5,80
Prosecco 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

Tartar vom Thunfisch mit Wakame und eingelegtem Ingwer	16,80
Jakobsmuschel und Riesengarnele gebraten Risotto grüner Spangel	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 Rotweinsauce auf Nudeln und buntem Gemüse	22,00
Streifen vom Rinderfilet Rahmsoße mit frischen Pfifferlingen Kartoffelkroquetten Salat	28,50
Rumpsteak (250 g) Pfefferrahmsauce Kartoffelkroquetten Salat	26,50
Kotelette vom Schwäbisch Hällischen Landschwein paniert dazu Wirsinggemüse und Kartoffel	21,50

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

Portion Gans mit Bratapfel und Füllung
dazu Rotkohl und Kartoffelknödel 27,00

Fischgerichte

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

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
Crème Brûlée mit Himbeersorbet	8,80
Zweierlei Mousse von der Valrhona Schokolade	8,80
Hausgemachtes Tiramisu mit Espresso	9,80
Lauwarme Pflaumengrütze mit Zimteiscreme 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 Büngstadt. 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.