

## Menü

Vitello Tonnato mit  
mariniertem Thunfisch

\*\*\*

Jakobsmuschel auf  
Linguine mit frischen Steinpilzen

\*\*\*

Rinderfilet oder Seeteufelmedaillons  
Spargelragout mit Kartoffel

\*\*\*

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

## **Aperitif Empfehlung ohne Alkohol 0,2 l**

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

## Suppen

Kokos Currysuppe   gebackener Garnele im Kartoffelmantel	8,50
Spargelcremesuppe mit Einlage	7,50
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	21,00
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken   Bratkartoffel   Salat	20,50
Cordon-bleu vom Schweinerücken   Pommes-frites   Salat	18,80
Lammhaxe mit Aromaten geschmort auf Mittelmeergemüse dazu Schwenkkartoffel	21,00
Streifen vom Rinderfilet   Rahmsoße mit frischen Pfifferlingen Kartoffelkroquetten   Salat	28,00
Rumpsteak (250 g)   Pfefferrahmsauce Kartoffelkroquetten   Salat	26,00
Kotelette vom Schwäbisch Hällischen Landschein paniert dazu Wirsinggemüse und Kartoffel	19,80

## 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	6,00
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.