

## Aperitif

„Nico“ (trockener Vermuth, Granatapfelsirup, Prosecco, Soda, Glühweinschaum,  
Granatapfelkerne) **8,50 €**

L'Aperitivo Nonino Spritz mit Tonic Water, Prosecco & Zitrone **8,50 €**

Pascal Marré Dry Gin oder Gin Blue - Tonic **8,80 €**

## Degustations-Menü

*Ziegenfrischkäse mit Speck  
Apfelschaum und Feldsalat*

\*\*\*

*Hummer Maultasche auf Hummersoße  
mit gebackener Garnele*

\*\*\*

*Rehrücken Rahmwirsing Spätzle*

2017er Gaudenz – Rotweincuvée | Weingut Knipser, Pfalz | 4,00 € 0,1 l

oder

*Secteufel Medaillons*

*Kürbis Weißweinsrisotto*

2019er Schiefersteil | Weingut Markus Molitor, Mosel 4,50 € 0,1 l

\*\*\*

*Schokoladenmousse | Mangosorbet*

*4- Gang Menü 57,00 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

## Salate

Blattsalate | kleinen Zanderfilets in Bierteig gebacken  
leichter Curry Dip 16,80

Die "klassische" Salatplatte | Lendenspitzen |  
frische Champignons in Rahm 16,80

## Nudelgerichte & vegetarische/vegane Gerichte

Tagliatelle mit Steinpilzen in Kräuterrahm,  
Parmesan und Rucola 18,80

Green Curry mit Gemüse, Basmatireis und gebackenem Broccoli 16,50

## Aperitif Empfehlung ohne Alkohol 0,2 l

### Manufaktur Jörg Geiger

Prosecco ROT: WiesenObst, Johannisbeere, Sauerkirsche 7,50

Prosecco WEISS: WiesenObst, Holunderblüte, Kräuter 7,50

## Suppen

Kokos Currysuppe   gebackener Garnele	8,80
Kürbissuppe mit Wan Tan	7,80

## Vorspeisen und kleine Gerichte

Ziegenfrischkäse mit Speck und Apfelschaum auf Feldsalat	12,80
Vitello Tonnato (Kalbfleischscheiben sous vide Thunfischsoße)	16,80
Zwei Stück Maultaschen mit Blutwurst gefüllt auf Rahmsauerkraut	10,80
Jakobsmuschel und Riesengarnele gebraten   Kürbis Risotto	17,80
Carpaccio vom Rinderfilet   Limonenvinaigrette   Parmesan	16,80

## Hauptgerichte

Medaillons vom Schweinelendchen   Steinpilzen in Rahmsoße   Spätzle   Salat	24,50
Tafelspitz mit Meerrettichsoße Gemüse und Kartoffel	21,50
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 Steinpilzen Kartoffelkroquetten   Salat	34,00
Rumpsteak (250 g)   Pfefferrahmsauce Kartoffelkroquetten   Salat	28,50
Kotelette vom Schwäbisch Hällischen Landschwein paniert dazu Wirsinggemüse und Kartoffel	22,50

Cordon-bleu vom Schweinerücken dazu Pommes Frites und Salat	22,50
½ Bauernente frisch aus dem Ofen mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel	24,50
Portion Gans mit Füllung, Maronenpüree, Bratapfel, Rotkohl und Kartoffelknödel	38,50

### **Fischgerichte**

Kabeljau mit Riesengarnele auf buntem Gemüse und Nudeln in Safransoße	28,00
Zanderfilet auf der Haut kross gebraten auf Currykarotten mit zweierlei Kartoffelpüree	24,00

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
Lauwarmer Pflaumengrütze 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.