

Aperitif

„Nico“ (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

*Terrine vom Reh an Feldsalat
mit Preiselbeer Sherry Soße*

2019 Scheurebe trocken / Weingut Zehnthof 4,50 € 0,1 l

*Hummer Frühlingsrolle und
Crème Brûlée vom Hummer*

2015 Karthäuser Riesling / Weingut Tesch Nahe 4,50 € 0,1 l

Rehrücken Rahmwirsing Spätzle

2019 St. Laurentl | Weingut Kremer, Großsheubach 5,50 € 0,1 l

oder

*Secteufel Medaillons
Kürbis Weißweinsrisotto*

2021 Chardonnay & Weißburgunder | Weingut Knipser, Pfalz | 5,50 € 0,1 l

Schokoladenmousse | Mangosorbet

4- Gang Menü 57,00 Euro

3- Gang Menü 47,00 Euro

(wahlweise mit 1. oder 2. Gang)

Weinbegleitung 3-Gang 10,00 € / Weinbegleitung 4-Gang 14,50 €

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

Linguine mit frischem Wintertrüffel 22,80

Green Curry mit Gemüse, Basmatireis und gebackenem Broccoli 16,80

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

Feldsalat mit Ziegenfrischkäse und Apfelschaum	12,80
Geräucherte Entenbrust mit Feldsalat und Apfelschaum	12,80
Zwei Stück Maultaschen mit Blutwurst gefüllt auf Rahmsauerkraut	10,80
Jakobsmuschel und Riesengarnele gebraten Kürbis Risotto	17,80
Carpaccio vom Rinderfilet Limonenvinaigrette Parmesan	17,80

Hauptgerichte

Medaillons vom Schweinelendchen in Meauxsenfsoße Gemüse garnitur Spätzle Salat	24,50
Tafelspitz mit Meerrettichsoße Preiselbeeren und Gemüse dazu Kartoffel	22,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, Preiselbeeren Bratkartoffel und Salat	24,50
Rehkeule geschmort in Wacholderrahmsauce Waldpilzen Preiselbeeren Spätzle Rotkohl	24,80
Ochsenbacke geschmort in Rotweinsauce auf Nudeln und buntem Gemüse	24,80
Streifen vom Rinderfilet Rahmsauce mit Steinpilzen Kartoffelkroquetten Salat	34,00
Rumpsteak (250 g) Pfefferrahmsauce Kartoffelkroquetten Salat	28,50

Kotelette vom Schwäbisch Hällischen Landschwein paniert
dazu Wirsinggemüse und Kartoffel 24,50

Cordon-bleu vom Schweinerücken mit original Emmentaler Käse gefüllt
dazu Pommes Frites und Salat 24,50

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 4,80
"Ludwig" (Nougateiscreme mit Baileys und Espresso)	5,60
Crème Brûlée mit Himbeersorbet	8,80
Zweierlei Mousse von der Valrhona Schokolade	9,80
Hausgemachtes Tiramisu mit Espresso	10,50
Lauwarmer Pflaumengrütze mit Zimteiscreme 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.