

## Aperitif

Rieslingssekt Weingut Löwenstein 7,50 €

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

Pascal Marré Dry Gin - Tonic 8,80 €

## Degustations-Menü

*Tartar vom Thunfisch auf Avocado*

2021 Sauvignon Blanc trocken / Weingut Schmidt Südfranken

\*\*\*

*Spaghettini mit grünem Spargel*

*Tomate und Jakobsmuschel*

2020 Haus Klosterberg Riesling – feinherb / Markus Molitor Mosel

\*\*\*

*Steak vom Kalbsrücken*

2017 Bürgstadter Spätburgunder / Weingut Walter Bürgstadt

*oder*

*Filet vom Skrei*

2020 Würzburger Silvaner / Weingut Bürgerspital Würzburg

*auf Erbsenpüree mit Paprikaschaum*

\*\*\*

*Caramel Crème | Orangen Parfait*

*4- Gang Menü 57,00 Euro*

*3- Gang Menü 47,00 Euro*

*(wahlweise mit 1. oder 2. Gang)*

Weinbegleitung je 0,1 l / 3-Gang 10,00 € / Weinbegleitung 4-Gang 15,00 €

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

Spaghettini mit grünem Spargel, Parmesan, Blattspinat und Tomate 16,80  
Vegan bitte extra veganen Parmesan verlangen!

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
Kartoffelsuppe mit Trüffel Wan Tan	7,80

## Vorspeisen und kleine Gerichte

Feldsalat mit Pinienkernen und Apfelschaum dazu geräucherte Entenbrust oder Ziegenfrischkäse	12,80
Zwei Stück Maultaschen mit Blutwurst gefüllt auf Rahmsauerkraut	10,80
Vitello Tonnato „zum reinbeißen“ auf geröstetem Steinofenbaguette „	14,80
Jakobsmuschel und Riesengarnele gebraten   Safran 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**

Steak vom Thunfisch mit Sesam „rare“ gebraten auf Wok Gemüse mit  
Wasabi creme und Basmatireis 30,00

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

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.