

## Aperitif

P31 – Aperitif aus Venedig mit 31 verschiedenen Kräutern

Prosecco, Soda 7,80 €

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 Fürst Löwenstein

\*\*\*

*Kalbsbries gebacken auf*

*Kartoffel-Rucola Salat mit Oliven*

2020 Annaberg Riesling / Weingut Andreas Bender Mosel

\*\*\*

*Steak vom Kalbsrücken*

2016 Bürgstadter Spätburgunder / Weingut Walter Bürgstadt

oder

*Filet vom Skrei*

2021 Weissburgunder/ Weingut Markus Meier / Südfranken

*auf Erbsenpüree mit Paprikaschaum*

\*\*\*

*Ananasragout mit Pina Colada*

*Eiscreme und Kokosschaum*

*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 18,80  
Vegan bitte extra veganen Parmesan verlangen!

Spargelsalat von einer Portion fränkischem Spargel mit Kräutern und  
gehacktem Ei dazu neue Kartoffel 18,50

## Aperitif Empfehlung ohne Alkohol 0,2 l

### Manufaktur Jörg Geiger

Prisecco ROT: WiesenObst, Johannisbeere, Sauerkirsche 7,50

Prisecco WEISS: WiesenObst, Holunderblüte, Kräuter 7,50

## Suppen

Kokos Currysuppe   gebackener Garnele	8,80
Spargelcremesuppe mit Einlage	7,80

## Vorspeisen und kleine Gerichte

Blattsalate 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
Riesengarnele und Jakobsmuschel gebraten Safran Risotto mit Spargel	17,80
Carpaccio vom Rinderfilet   Limonenvinaigrette   Parmesan	17,80

## Hauptgerichte

Medaillons vom Schweinelendchen in Meauxsenfsoße   Gemüsegarnitur   Spätzle   Salat	24,50
Tafelspitz mit Meerrettichsoße Preiselbeeren und Gemüse dazu Kartoffel	22,50
Rehkeule geschmort in Wacholderrahmsauce   Waldpilzen Prelselbeeren   Spätzle   Rotkohl	24,80
Ochsenbacke geschmort in Rotweinsolze auf Nudeln und buntem Gemüse	24,80
Streifen vom Rinderfilet   Rahmsolze 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

### **Spargel**

Portion frischer Deutscher Spargel mit neuen Kartoffeln  
dazu Soße Hollandaise oder zerlassener Butter 18,50

dazu Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 11,00

frischer norwegischer Lachs gebraten 11,00

### **Fischgerichte**

Seeteufel Medaillons und Garnele auf Nudeln  
mit buntem Gemüse in Safransoße 33,50

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
Grütze von Rhabarber und Erdbeeren mit Vanilleiscreme und Sahne	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 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.