

## 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 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*

\*\*\*

### *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 16,80  
Vegan bitte extra veganen Parmesan verlangen!

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

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 |
| Spargelcremesuppe mit Einlage         | 7,80 |

## Vorspeisen und kleine Gerichte

|   |       |
|---|-------|
| Blattsalate mit Pinienkernen und Apfelschaum<br>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 |
| Riesengarnelen gebraten   Safran Risotto mit Spargel  | 17,80 |
| Carpaccio vom Rinderfilet   Limonenvinaigrette   Parmesan   | 17,80 |

## Hauptgerichte

|  |       |
|--|-------|
| Medaillons vom Schweinelendchen in Meauxsenfsoße  <br>Gemüsegarnitur   Spätzle   Salat     | 24,50 |
| Tafelspitz mit Meerrettichsoße Preiselbeeren und Gemüse<br>dazu Kartoffel                  | 22,50 |
| Rehkeule geschmort in Wacholderrahmsauce   Waldpilzen<br>Preiselbeeren   Spätzle   Rotkohl | 24,80 |
| Ochsenbacke geschmort in Rotweinsauce auf Nudeln<br>und buntem Gemüse                      | 24,80 |
| Streifen vom Rinderfilet   Rahmsauce mit Steinpilzen<br>Kartoffelkroquetten   Salat        | 34,00 |
| Rumpsteak (250 g)   Pfefferrahmsauce<br>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 Hummersoße 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      |
| 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.