

Aperitif

P31 (Bitter mit 31 verschiedenen Kräutern aus dem Veneto & Prosecco) 8,20 €

MADINI Grapefruitsirup, trockener Roséwein und Soda 7,80 €

Blueberry Hill Gin (Münkels) - Tonic 9,50 €

Degustations-Menü

Krebsschwänze mariniert süß/sauer

mit Ingwer, Rucola und eingelegtem Kürbis

2022 Sainte-Victoire – Côtes de Provence / Château de la Galinière

Kalbsbries paniert auf Spargel

2022 Müller-Thurgau pur mineral / Weingut Rudolf Fürst / Franken

Steak vom Rinderfilet

Steinpilzrisotto Gemüse

2021 Michelbacher Schwarzriesling / Weingut Höfler / Franken

Crème Brûlée und Cassissorbet

2017 Château Bastor-Lamontagne / Sauternes Bordeaux / Frankreich

4- Gang Menü 70,00 Euro

3- Gang Menü 60,00 Euro

(wahlweise mit 1. oder 2. Gang)

Weinbegleitung je 0,1 l / 3-Gang 15,00 € / Weinbegleitung 4-Gang 20,00 €

Späteste Bestellung 13.30 h bzw. 20.30 h, sonntags bis 19.30 h

Salate

Blattsalate kleinen Zanderfilets in Bierteig gebacken leichter Curry Dip	18,80
Die "klassische" Salatplatte Lendenspitzen frische Champignons in Rahm	18,80

Vegetarische/vegane Gerichte

Green Curry mit Gemüse, gebackenem Broccoli und Basmatireis	18,80
Paniertes Sellerie Schnitzel auf Gemüse mit -Kartoffelstampf	20,50
Frankfurter grüne Soße mit 3 Stück gekochten Eiern Salat Garnitur und neuen Kartoffeln	15,80

Aperitif Empfehlung ohne Alkohol 0,2 l

Privatkelerei van Nahmen:

Sparkling Juicy Tea : Verbene Jasmin Riesling	7,80
---	------

Manufaktur Jörg Geiger :

Weiss : WiesenObst Holunderblüte Kräuter	7,80
Cuvée Nr. 23 : Rhabarber Apfel Blüten	7,80

Suppen

Kokos Currysuppe gebackener Garnele	9,80
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Einlage	8,80
Spargelcremesuppe mit Einlage	8,80

Vorspeisen und kleine Gerichte

Ziegenfrischkäse Rote Beete und Blattsalate	13,80
Burrata mit zweierlei Pesto auf Tomate mit Basilikum	14,80
Hausgemachte Terrine vom Kalb mit Geflügelleber an Preiselbeer-Sherry Soße	12,80
Vitello Tonnato „zum reinbeißen“ auf geröstetem Steinofenbaguette	14,80
Riesengarnele und Jakobsmuschel gebraten Safran Risotto mit Gemüse	17,80
Carpaccio vom Rinderfilet Limonenvinaigrette Parmesan	17,80

Hauptgerichte

Medaillons vom Schweinelendchen in Meauxsenfsoße Gemüse garnitur Spätzle Salat	25,00
Tafelspitz mit Meerrettichsoße Preiselbeeren und Gemüse dazu Kartoffel oder mit Frankfurter grüner Soße, Salat und Bratkartoffeln	25,80
Rehkeule geschmort in Wacholderrahmsauce Waldpilzen Preiselbeeren Spätzle Rotkohl	25,80
Streifen vom Rinderfilet Rahmsauce mit Steinpilzen Kartoffelkroquetten Salat	36,00
Rumpsteak (250 g) Pfefferrahmsauce Kartoffelkroquetten Salat	29,50
Lammhaxe mit Aromaten geschmort auf Mittelmeergemüse und Schwenkkartoffel	25,80
Ochsenbacke geschmort in Rotweinsauce auf buntem Gemüse und Nudeln	25,80

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

Frischer deutscher Spargel mit zerlassener Butter,
Soße Hollandaise dazu neue Kartoffel 22,50
dazu Wiener Schnitzel 10,00
Steak vom Ji Hao Lachs 10,00

Fischgerichte

Seeteufel Medaillons auf Weißweinrisotto
mit Safran und buntem Gemüse 36,00

Kabeljau und Garnele auf Nudeln in Hummersoße mit Gemüse 30,00

Seezunge an der Gräte gebraten mit Petersilienkartoffeln und Salat 36,50

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 5,80
"Ludwig" (Nougateiscreme mit Baileys und Espresso)	7,50
"Green&Creme" Vanilleeis mit Matcha	6,50
Grütze von frischen Erdbeeren und Rhabarber mit Pistazieneiscreme und Sahne	8,80
Frisch gebackene Vanillewaffel mit Walnußeiscreme, Eierlikör und Sahne	10,80
Zweierlei Mousse von der Valrhona Schokolade	10,50
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 Kaffeerösterei 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.