

## 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

*Tartar vom Thunfisch mit Wakame Algensalat  
und eingelegtem Ingwer*

2023 Weinberg Dolomiten Weiss LIBELL/ Kellerei Kurtatsch Südtirol

\*\*\*

*Hummermaultasche und Frühlingsrolle  
mit Hummersoße*

2021 Bockstein / Riesling Kabinett / Weingut Bender / Mosel

\*\*\*

*Tranchen vom Rinderrücken  
Steinpilzrisotto Gemüse*

2021 Zabu / Nero D'Avola / Sicilia

\*\*\*

*Crème Brûlée und Cassissorbet*

2017 Château Bastor-Lamontagne / Sauternes Bordeaux / Frankreich

*4- Gang Menü 75,00 Euro*

*3- Gang Menü 65,00 Euro*

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

Weinbegleitung je 0,1 l / 3-Gang 18 € / Weinbegleitung 4-Gang 24,00 €

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 - vegan 18,80

Spaghettini mit Spargel, Blattspinat, Tomate  
Rucola und Parmesan (ohne Parmesan Vegan) 20,50

## Aperitif Empfehlung ohne Alkohol 0,2 l

### Privatkellerei van Nahmen:

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

### Manufaktur Jörg Geiger :

Weiss : WiesenObst | Holunderblüte | Kräuter 7,80

Rot : Wiesenobst | Johannisbeere | Sauerkirsche 7,80

## Suppen

Kokos Currysuppe   gebackener Garnele	10,80
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Einlage	8,80
Kürbissuppe mit Kernen und Öl	8,80

## Vorspeisen und kleine Gerichte

Ziegenfrischkäse   Rote Beete und Blattsalate	14,80
Feldsalat mit geräucherter Entenbrust und Apfelschaum	14,80
Krebsschwänze mariniert süß/sauer mit Ingwer, Rucola und eingelegtem Kürbis	13,80
Vitello Tonnato (Rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsoße)	14,80
Riesengarnele und Jakobsmuschel gebraten Safran Risotto mit Gemüse	18,80
Carpaccio vom Rinderfilet   Limonenvinaigrette   Parmesan	17,80

## Hauptgerichte

Medaillons vom Schweinelendchen in Meauxsenfsoße Gemüse garnitur, Spätzle und Salat	25,80
Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren und buntem Gemüse dazu Kartoffel	25,80
Rehkeule geschmort in Wacholderrahmsauce mit Waldpilzen Preiselbeeren, Spätzle und Rotkohl	26,80
Streifen vom Rinderfilet in Rahmsauce mit Steinpilzen dazu Kartoffelkroquetten und Salat	37,00
Rumpsteak mit Fettrand gebraten (250 g)   Pfefferrahmsauce mit Kartoffelkroquetten und Salat	30,50
Ochsenbacke geschmort in Rotweinsauce auf buntem Gemüse und Nudeln	26,80
Wildgoulasch mit Spätzle und Preiselbeeren dazu Salat	25,80
Halbe Bauernente mit Apfel und Maronen, dazu Rotkohl und hausgemachten Kartoffelknödeln	28,50

1/4 Gans mit Füllung Bratapfel und Maronen dazu  
Kartoffelknödel und Rotkohl 34,50

Rinderfilet mit Portweinsauce und Garnele  
auf Nudeln und buntem Gemüse 38,00

Kotelette vom Schwäbisch Hällischen Landschwein paniert  
dazu Wirsinggemüse und Kartoffel 25,50

Cordon-bleu vom Schweinerücken mit original Emmentaler Käse gefüllt  
dazu Pommes Frites und Salat 25,50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken dazu Pommes frites und Salat 26,80

## **Fischgerichte**

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

Seeteufel Medaillons mit Zitronen Kapernbutter auf Weißweinsorotto,  
frittiertem Rucola und Parmesan 36,00

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 5,80
"Ludwig" (Nougateiscreme mit Baileys und Espresso)	7,50
Lauwarme Pflaumengrütze mit Pistazieneiscreme und Sahne	" 9,80
Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten	" 10,80
Frisch gebackene Vanillewaffel mit Walnußeiscreme, Eierlikör und Sahne	10,80
Zweierlei Mousse von der Valrhona Schokolade	10,80
Hausgemachtes Tiramisu   mit Espresso	10,80

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 Heigel & Eck aus Großheubach.

Die Weinkarte ist vorwiegend fränkisch bestückt.

Die Kaffee- und die Espressobohnen beziehen wir von Miltenberg's Kaffeeösterei 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.