

Aperitif

P 31 (Apero aus 31 verschiedenen Kräutern Prosecco, Soda) 8,20 €

Rieslingssekt vom Weingut Löwenstein 7,80 €

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

Degustations-Menü

Cartar vom Rinderfilet

mit gebackenem Ei

2023 Mélodie / Château Terrebonne / Côte de Provence / Rosé

Thunfisch „rare“ mit Sesam gebraten auf Avocado

2020 Weißburgunder / Weingut Bender / Mosel

Kalbsrücken

Steinpilzrisotto Gemüse

2022 Spätburgunder Tradition / Weingut Rudolf Fürst / Bürgstadt

Crème Brûlée und Cassissorbet

2017 Château Bastor-Lamontagne / Sauternes Bordeaux / Frankreich

4- Gang Menü 68,00 Euro

3- Gang Menü 58,00 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

Spangelsalat lauwarm mit gehacktem Ei und Kräutern	20,00
Green Curry mit Gemüse, gebackenem Broccoli und Basmatireis - vegan	18,80
Spaghettini mit grünem Spargel, Blattspinat, Tomate Rucola und Parmesan (ohne Parmesan Vegan)	20,50

Aperitif Empfehlung ohne Alkohol 0,2 l

Privatkelterei 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	9,80
Spargelcremesuppe mit Einlage	9,80

Vorspeisen und kleine Gerichte

Ziegenfrischkäse Rote Beete und Blattsalate	14,80
Zwei hausgemachte Maultaschen mit Blutwurst gefüllt geschmolzenen Zwiebeln auf Rahmsauerkraut	14,80
Blattsalate mit geräucherter Entenbrust und Apfelschaum	14,80
Vitello Tonnato (Rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsoße)	17,00
Riesengarnele und Jakobsmuschel gebraten Safran Risotto mit Gemüse	18,80
Carpaccio vom Rinderfilet Limonenvinaigrette Parmesan	18,00

Hauptgerichte

Medaillons vom Schweinelendchen in Meauxsenfsoße Gemüsegarnitur, Spätzle und Salat	25,80
Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren und buntem Gemüse dazu Kartoffel oder mit Salatgarnitur, Bratkartoffeln und grüner Soße	25,80
Rehkeule geschmort in Wacholderrahmsauce mit Waldpilzen Preiselbeeren, Spätzle und Rotkohl	27,80
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	27,80
Rinderfilet mit Portweinsauce und Garnele auf Nudeln und buntem Gemüse	38,00
Lammhaxe geschmort auf Mittelmeergemüse mit Rosmarinjus und Schwenkkartoffel	26,80

Kotelette vom Schwäbisch Hällischen Landschwein paniert dazu Wirsinggemüse und Kartoffel	26,50
Cordon-bleu vom Schweinerücken mit original Emmentaler Käse gefüllt dazu Pommes Frites und Salat	26,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken dazu Pommes frites und Salat	26,80

Fischgerichte

Skrei (Winterkabeljau) und Garnele auf Nudeln und Hummersoße mit Gemüse	32,50
Norwegischer Premium Lachs gebraten auf Safrannisotto mit buntem Gemüse	30,00

Spargel

Portion deutscher Spargel mit zerlassener Butter soße Hollandaise und neuen Kartoffeln	26,00
dazu Wiener Schnitzel	12,00
Frischer Lachs gebraten	12,00
Gemischter Schinken	8,00
Garnelen pro Stück	2,50

Für Umbestellungen erlauben wir uns 1,00 Euro zu berechnen

Gerne können Sie auch 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
Tonkabohnen-Eierlikör Parfait auf Schokotarte mit Himbeerschaum "	10,80
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.