

Aperitif

P 31 (Apero aus 31 verschiedenen Kräutern Prosecco, Soda) 8,50 €

Rieslingssekt vom Weingut Löwenstein 8,00 €

Blueberry Hill Gin (von Munkel's Beerenhof) mit Tonic & Heidelbeeren 9,50 €

Degustations-Menü

Tartar vom Thunfisch auf

Wakame Algensalat mit Avocado

2024 Weissburgunder aus dem Garten Eden / Weingut Markus Meier / Franken

Kalbsbries paniert

auf Rahmgemüse

2016 Saar Riesling Kabinett / Weingut von Hövel / Mosel

Streifen vom Rinderrücken

Pfifferlingrisotto

2022 Spätburgunder Tradition / Weingut Rudolf Fürst / Franken

Crème Brûlée, marinierte Beeren und Zitronensorbet

2022 Eschendorfer Lump Silvaner Auslese / Weingut Horst Sauer / Franken

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 22 € / Weinbegleitung 4-Gang 29,00 €

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 Pfifferlingen, grüner 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
Suppe vom Hokkaidokürbis mit Öl und Kernen	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
Burrata auf Tomatencarpaccio mit zweierlei Pesto und Basilikum	14,80
Vitello Tonnato (Rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsoße)	17,00
Riesengarnele und Jakobsmuschel gebraten Weißweinrisotto Risotto mit Safran und Gemüse garnitur	18,80
Carpaccio vom Rinderfilet Limonenvinaigrette Parmesan	18,80

Hauptgerichte

Medaillons vom Schweinelendchen in Meauxsenfsoße Gemüsegarntur, Spätzle und Salat	25,80
Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren und buntem Gemüse dazu Kartoffel	25,80
Rehkeule geschmort in Wacholderrahmsauce mit Waldpilzen Prelbeeren, Spätzle und Rotkohl	27,80
Streifen vom Rinderfilet in RahmsöÙe mit Pfifferlingen dazu Kartoffelkroquetten und Salat	37,00
Rumpsteak mit Fettrand gebraten (250 g) Pfefferrahmsauce mit Kartoffelkroquetten und Salat	30,50
Ochsenbacke geschmort in RotweinsöÙe auf buntem Gemüse und Nudeln	27,80
Rinderfilet mit PortweinsöÙe und Garnele auf Nudeln und buntem Gemüse	38,00
½ Bayrische Ente mit Apfel und Maronen dazu Rotkohl und Kartoffelknödel	30,50

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 27,00

Fischgerichte

Seeteufel Medaillons, Garnele und Hummerfrühlingsrolle
auf Nudeln und Safransoße mit Gemüse 36,00

Doraden Filet auf Mittelmeergemüse mit
frittiertem Rucola und Parmesan dazu Schwenkkartoffel 30,00

Norwegischer Premium Lachs gebraten auf Weißweinrisotto
mit kleinem Gemüse 30,00

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
"Xund und Süß" Vanilleeiscreme mit Münkels Aronjasaft	5,80
"Ludwig" (Nougateiscreme mit Baileys und Espresso)	7,50
Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten	12,00
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 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.