

Degustations-Menü

*Tartar vom Sashimi Thunfisch
auf Wakame Algensalat*

2022 Chardonnay vom Kalkstein / Weingut in den Zehn Morgen / Nahe

Tagliatelle mit frischem Wintertrüffel und Parmesan

2023 Grauer Burgunder Handwerk / Weingut Leiner / Pfalz

*Streifen vom Rinderrücken
auf Risotto mit Steinpilzen*

2021 Montefalco D.O.C Rosso / Lungarotti / Umbrien

*Schokokuchen mit flüssigem Kern
Vanilleeiscreme und Schattenmorellen*

2018 Würzburger Stein Rieslaner Auslese / Weingut Bürgerspital / 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 €

4-Gang 29 €

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

Suppen

Kokos Currysuppe gebackener Garnele	10,80
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Einlage	9,80
Tomatensuppe mit Parmesanschaum und Kräuteröl	9,80

Vorspeisen und kleine Gerichte

Feldsalat mit Apfelschaum und geräucherter Entenbrust oder mit Ziegenfrischkäse Rote Beete und Blattsalate	14,80
Zwei hausgemachte Maultaschen mit Blutwurst gefüllt geschmolzenen Zwiebeln auf Rahmsauerkraut	14,80
Kalbsbries paniert an Schnittlauchsoße mit kleinem Salatbouquet	18,80
Riesengarnele und Jakobsmuschel gebraten Weißwein Risotto mit Safran und Gemüse garnitur	18,80
Carpaccio vom Rinderfilet Limonenvinaigrette Parmesan	18,80

Salate

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

Hauptgerichte

Medaillons vom Schweinelendchen in Meauxsenfsoße Gemüse garnitur, Spätzle und Salat	26,80
Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren und buntem Gemüse dazu Kartoffel	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	38,00
Rumpsteak mit Fettrand gebraten (250 g) Pfefferrahmsauce mit Kartoffelkroquetten und Salat	33,00
Ochsenbacke geschmort in Rotweinsauce auf buntem Gemüse und Nudeln	27,80
Rinderfilet mit Portweinsauce 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

Frischer premium Lachs gebraten auf Risotto mit kleinem Gemüse,
frittiertem Rucola, Parmesan und Kräuteröl 32,00

Kabeljaufilet und Garnele auf Tagliatelle und kleinem Gemüse
in Hummersoße 33,00

Vegetarische/vegane Gerichte

Green Curry mit Gemüse, gebackenem Broccoli
und Basmatireis - vegan 18,80

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

Dessert:

Affogato al caffè (Vanilleeis Espresso)	Euro 5,80
"Xund und Süß" Vanilleiscreme mit Munkel's Aronjasaft	5,80
"Ludwig" (Nougateiscreme mit Baileys und Espresso)	7,50
Crème Brûlée mit Cassisorbet	8,80
Lauwarmer Pflaumengrütze mit Zimteiscreme und Sahne	9,80
Zweierlei Mousse von der Valrhona Schokolade	10,80
Hausgemachtes Tiramisu mit Espresso	10,80

Für Umbestellungen erlauben wir uns 1,00 Euro zu berechnen

Gerne können Sie auch Gerichte als reduzierte Portionen bestellen

Preisnachlass jeweils 2,00 Euro

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 von der "Brauhaus Faust Zu Miltenberg"

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, teilen Sie dies dem Servicepersonal mit.

Einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen

Ralf & Niki Restel mit Crew