

Degustations-Menü

*Tartar vom Sashimi Thunfisch
auf Wakame Algensalat*

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

*Garnele und Sous vide gegarter Schweinebauch
auf getrüffeltem Kartoffelstampf*

2025 Grauburgunder / Weingut Ellermann-Spiegel / Pfalz

*Streifen vom Rinderrücken
auf Risotto mit Steinpilzen*

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

*Schokokuchen mit flüssigem Kern
Vanilleeiscreme und Schattenmorellen*

2023 Würzburger Rieslaner Spätlese / 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
Spargelcremesuppe mit Einlage und Kräuteröl	9,80

Vorspeisen und kleine Gerichte

Kleine Blattsalate mit Ziegenfrischkäse Rote Beete Pinienkerne	14,80
Matjesfilet leicht geräuchert mit Apfelrahm und neuen Kartoffeln	15,80
Zwei hausgemachte Maultaschen mit Blutwurst gefüllt geschmolzenen Zwiebeln auf Rahmsauerkraut	14,80
Garnele und Sous vide gegarter Schweinebauch auf getrüffeltem Kartoffelstampf	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

Frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter und Soße Hollandaise dazu neue Kartoffel	24,00
dazu wahlweise frischer Lachs gebraten	15,00
Weiner Schnitzel vom Kalbsrücken	12,00
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 Garnelen
auf Nudeln und buntem Gemüse 38,00

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 Garnelen auf Tagliatelle und kleinem Gemüse
in Hummersauce 33,00

Vegetarische/vegane Gerichte

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

Spaghettini grüner und weißer 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 Münkel's Aronjasaft	5,80
"Ludwig" (Nougateiscreme mit Baileys und Espresso)	7,50
Crème Brûlée mit Cassisorbet	8,80
Grütze mit frischen Beeren Pistazieneiscreme 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 Kaffeerösterei 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