

Degustations-Menü

*Tartar vom Sashimi Thunfisch
auf Wakame Algensalat*

2023 Chardonnay Handwerk / Weingut Leiner / Pfalz

*Garnele und Sous vide gegarter Schweinebauch
auf getrüffeltem Kartoffelstampf*

2021 Laurentiuslay Riesling Kabinett / Weingut Bender / Mosel

*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
Gazpacho Kalte Gemüsesuppe mit Olivenöl	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
Vitello Thonnato	18,80
Burrata in der Tomate mit zweierlei Pesto und Basilikum	14,40
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	19,80
Die "klassische" Salatplatte Lendenspitzen frische Champignons in Rahm	19,80

Hauptgerichte

Medaillons vom Schweinelendchen in Meauxsenfsoße Gemüse garnitur, Spätzle und Salat	26,80
Tafelspitz an Salatgarnitur mit Frankfurter grüner Soße und 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	38,50
Rumpsteak mit Fettrand gebraten (250 g) Pfefferrahmsauce mit Kartoffelkroquetten und Salat	33,00
Ochsenbacke geschmort in Rotweinsauce auf buntem Gemüse und Nudeln	28,00
Rinderfilet mit Portweinsauce und Garnele auf Nudeln und buntem Gemüse	39,00

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

Doradenfilet kross gebraten auf Mittelmeergemüse mit Schenkkartoffel
frittiertem Rucola, Parmesan und Kräuteröl 32,50

Seeteufel Medaillons gebraten und Hummerfrühlingsrolle
auf buntem Gemüse und Nudeln in Safransoße 39,00

Vegetarische/vegane Gerichte

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

Tagliatelle mit fischen Pfifferlingen mit frischen Pfifferlingen
in Kräuternahm mit Rucola und Parmesan 23,50

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	9,00
Grütze von Rhabarber und Erdbeeren mit Pistazieneiscreme und Sahne	9,80
Zweierlei Mousse von der Valrhona Schokolade	11,50
Hausgemachtes Tiramisu mit Espresso	11,50

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 Kafferösterei 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