

Degustations-Menü

*Tartar vom Sashimi Thunfisch
auf Wakame Algensalat*

2025 by Ott* - Rosé Côte de Provence

*Garnele und Kalbsbries
auf getrüffeltem Kartoffelstampf*

2020 Haus Klosterberg Riesling / Weingut Markus Molitor / Mosel

*Streifen vom Rinderrücken
auf Risotto mit Pfifferlingen*

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
Hokkaido Kürbissuppe mit Kernen und Öl	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 (Rosa gebratenes Kalbfleisch in Thunfischsoße)	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 Gemüsegarnitur, Spätzle und Salat	27,80
Tafelspitz an Salatgarnitur mit Frankfurter grüner Soße und Kartoffel	25,80
Streifen vom Rinderfilet in Rahmsoße mit frischen Pfifferlingen dazu Kartoffelkroquetten und Salat	38,50
Rumpsteak mit Fettrand gebraten (250 g) Pfefferrahmsauce mit Kartoffelkroquetten und Salat	33,00
Ochsenbacke geschmort in Rotweinsoße auf buntem Gemüse und Nudeln	28,00
Rinderfilet mit Portweinsoße und Garnele auf Nudeln und buntem Gemüse	39,00
Rehkeule geschmort in Wacholderrahmsoße mit Pfifferlingen dazu Spätzle, Rotkohl und Preiselbeeren	28,00

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 Kräuterrahm mit Rucola und Parmesan 24,50

Dessert:

Affogato al caffè (Vanilleeis Espresso)	Euro 6,20
"Xund und Süß" Vanilleeiscreme mit Munkel's Aronjasaft	5,80
"Ludwig" (Nougateiscreme mit Baileys und Espresso)	7,80
Crème Brûlée mit Cassisorbet	9,00
Grütze von marinierten Beeren 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 Kaffeerösterei Mika.

Bierspezialitäten von der "Brauhaus Faust Zu Miltenberg"

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

Einen angenehmen Aufenthalt wünschen Ihnen

Alle Mitarbeiter und Niki & Ralf Restel