Degustations-Menü

Hausgemachte Terrine von der Ente an
Portweinzwiebelkompott mit Feldsalat
2024 Weissburgunder vom Kalk / Weingut Jülg / Pfalz

***

Tagliatelle mit frischem Herbsttrüffel
2022 Riesling / Weingut Riffel / Rheinhessen

***

Streifen vom Rinderrücken
auf Risotto mit Steinpilzen
2021 Walters Spätburgunder / Weingut Josef Walter / Franken

***

Schokokuchen mit flüssigem Kern
Eiscreme und Pflaumen
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	11,80
Hokkaido Kürbissuppe mit Kernen und Öl	9,80

Vorspeisen und kleine Gerichte

Feldsalat mit Ziegenfrischkäse| Rote Beete Pinienkerne oder mit Tranchen von der geräucherter Entenbrust und Apfelschaum	16,80
Riesengarnele und Jakobsmuschel gebraten Weißwein Risotto mit Safran und Gemüsegarnitur	19,80
Carpaccio vom Rinderfilet | Limonenvinaigrette | Parmesan	19,80

Salate

Blattsalate | kleinen Zanderfilets in Bierteig gebacken leichter Curry Dip	20,80
Die "klassische" Salatplatte | Lendenspitzen | frische Champignons in Rahm	20,80

Hauptgerichte

Medaillons vom Schweinelendchen in Meauxsenfsoße Gemüsegarnitur, Spätzle und Salat	27,80
Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren, kleinem Gemüse und Kartoffel	26,80
Streifen vom Rinderfilet in Rahmsoße mit Steinpilzen dazu Kartoffelkroquetten und Salat	39,50
Rumpsteak mit Fettrand gebraten (250 g) | Pfefferrahmsauce mit Kartoffelkroquetten und Salat	34,50
Ochsenbacke geschmort in Rotweinsoße auf buntem Gemüse und Nudeln	28,50
Rinderfilet mit Portweinsoße und Garnele auf Nudeln und buntem Gemüse	40,00
Rehkeule geschmort in Wacholderrahmsoße mit Waldpilzen dazu Spätzle, Rotkohl und Preiselbeeren	28,00
½ bayrische Ente kross gebraten mit Apfel und Maronen dazu Rotkohl Kartoffelknödel	„ 34,00

Portion ofenfrische Gans (Brust& Keule) mit Füllung, Maronen
und Bratapfel dazu Kartoffelknödel und Rotkohl 43,00

Kotelette vom Schwäbisch Hällischen Landschwein paniert
dazu Wirsinggemüse und Kartoffel 27,50

Cordon-bleu vom Schweinerücken mit original Emmentaler Käse gefüllt
dazu Pommes Frites und Salat 27,50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken dazu Pommes frites und Salat 27,50

Fischgerichte

Premium Lachs gebraten auf Weißweinrisotto mit kleinem Gemüse
frittiertem Rucola, Parmesan und Kräuteröl 33,50

Seeteufel Medaillons gebraten und Garnele
auf buntem Gemüse und Nudeln in Safransoße 40,00

Vegetarische/vegane Gerichte

Green Curry mit Gemüse, gebackenem Broccoli
und Basmatireis - vegan 20,50

Tagliatelle in Kräuterrahm mit Steinpilzen, Rucola und Parmesan 25,50

Dessert:

Affogato al caffè (Vanilleeis | Espresso)	Euro 7,50
"Xund und Süß" Vanilleeiscreme mit Münkel`s Aronjasaft	7,50
"Ludwig" (Nougateiscreme mit Baileys und Espresso)	8,80
Crème Brûlée mit Cassisorbet	10,00
Grütze von marinierten Beeren mit Pistazieneiscreme und Sahne	10,50
Zweierlei Mousse von der Valrhona Schokolade	12,50
Hausgemachtes Tiramisu| mit Espresso	12,50

Für Umbestellungen erlauben wir uns 1,00 Euro zu berechnen

Gerne können Sie auch Gerichte als reduziertere 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 wünschen Ihnen

Alle Mitarbeiter und Niki & Ralf Restel