

## *Aperitif*

### **Franken Secco - Frizzante Valentin**

*Winzer Sommerach, Franken*

*0,75 l 20,00*

## *Weinempfehlung*

**weiß**

### **Silvaner >Alte Rebe< 2018**

*Trocken - Kabinett*

*Weingut Max Markert - Eibelstadt*

*0,75l 24,00 €*

### **Weißer Burgunder Sommeracher Katzenkopf 2019**

*Trocken – Weingut Max Müller I, Volkach*

*0,75l 35,00 €*

## *Menü 1*

*Rote Bete Carpaccio*

*mit karamelisierten Ziegenfrischkäse, Salatröschen  
und Baguette*

*\* \* \**

*Ochsenschwanzessenz mit Preiselbeerravioli*

*\* \* \**

*Rosa gebratenes Kalbsfilet*

*mit gerahmten Schwarzwurzeln und Serviettenknödeln*

*\* \* \**

*Selbstgemachte Kirschtarte*

*mit Waldbeeren und Bergamottensorbet*

*3 Gang Menü ohne Vorspeise – 41,00 €*

*4 Gang Menü – 50,00 €*

## *Aperitif*

### **Winzersekt Grauer Burgunder Brut 2015**

*Weingut am Stein, Würzburg*

*0,75 l 45,00*

## *Weinempfehlung*

**weiß**

### **Rieslaner Retzstadter Langenberg 2018**

*Spätlese - Fruchtsüß 34,7g/l- VDP. Ortswein*

*Weingut May - Retzstadt am Main*

*0,75 l 32,00*

**rot**

### **Spätburgunder Innere Leiste 2016**

*Trocken - BIO - VDP. ERSTE LAGE*

*Weingut am Stein - Würzburg*

*0,75 l 45,00*

## *Menü 2*

*Gebratene Entenleber in Portweinglacé  
mit Feldsalat, Schalottenchutney und Brioche*

*\* \* \**

*Mildes Senfsüppchen  
mit geriebenem Apfel und Croutons*

*\* \* \**

*Rinderfilet unter der Kräuterkruste  
an Portweinschalotten dazu Kräuter- Kartoffelgratin  
und Grillgemüse*

*\* \* \**

*Zweierlei Schokoladenmousse  
hell & dunkel*

*3 Gang Menü ohne Vorspeise - 43,00 €*

*4 Gang Menü - 48,00 €*

## *Aperitif*

### **Winzersekt Silvaner Brut 2015**

*Weingut am Stein, Würzburg*

*0,75 l 45,00*

## *Weinempfehlung*

### **Silvaner Würzburger Stein 2018**

*Trocken - BIO - VDP. ERSTE LAGE*

*Weingut am Stein - Würzburg*

*0,75 l 35,00*

### **Chardonnay Iphöfer Kronsberg 2018**

*Trocken - Alte Rebe - VDP. ERSTE LAGE*

*Weingut Hans Wirsching - Iphofen*

*0,75 l 42,00*

## *Menü 3*

*Semmelknödel - Carpaccio  
mit gebratenen Rinderfiletspieß und Sauerrahmvinaigrette*

*\* \* \**

*Mostsüppchen  
mit Schwarzbrotcroûtons*

*\* \* \**

*Gebratene Maispoulardenbrust  
mit Tomatenfüllung, auf knackigem Sommergemüse und  
Kräuter- Salbeinundeln*

*\* \* \**

*Parfait von der Holunderblüte  
dazu Ragout von Waldbeeren*

*3 Gang Menü ohne Vorspeise - 30,00 €*

*4 Gang Menü - 40,00 €*

## *Aperitif*

### ***Pinot Chardonnay Brut 2016***

*Weingut Martin Waßmer, Baden*

*0,75 l 35,00*

## *Weinempfehlung*

### ***Riesling Stetten 2019***

*Trocken – BIO - VDP. Ortswein*

*Weingut Ludwig Konoll, Weingut am Stein, Würzburg*

*0,75 l 25,00*

### ***Silvaner „Alte Rebe“ Benediktusberg 2018***

*Trocken*

*Weingut Christine Pröstler – Retzbach am Main*

*0,75 l 39,00*

## *Menü 4*

*Carpaccio vom hausgebeizten Lachs  
an Babyleafsalat und Baguette*

*\* \* \**

*Kartoffelcremesuppe mit Appenzeller- Käsecracker*

*\* \* \**

*Gebratenes Filet von der Lachsforelle  
dazu Paprikasugo, Kräuterpolenta und weißem Portweinsößle*

*\* \* \**

*Hausgemachtes Schmandeis  
auf marinierten Orangenfilets*

*3 Gang Menü ohne Vorspeise - 32,00 €*

*4 Gang Menü - 42,50 €*

## *Aperitif*

### ***Pinot Rosé Brut 2016***

*Weingut Martin Waßmer, Baden*

*0,75 l 35,00*

## *Weinempfehlung*

*weiß*

### ***Grauer Burgunder Stetten 2019***

*Trocken – BIO - VDP. Ortswein*

*Weingut Ludwig Konoll, Weingut am Stein, Würzburg*

*0,75 l 25,00*

*rot*

### ***Spätburgunder Retzstadter Langenberg 2018***

*Trocken - VDP. ERSTE LAGE*

*Weingut May – Retzstadt am Main*

*0,75 l 47,00*

## *Menü 5*

### *Surf & Turf*

*Rindertatar mit selbstegebackenem Brioche &  
Thunfischtatar mit Limettenschmand und Crostini*

*\* \* \**

*„Fränkische Hochzeitssuppe“*

*Kraftbrühe mit allerlei Einlage*

*\* \* \**

*Osso Bucco vom Kalb*

*auf Ratatouillegemüse und gebackener Polenta*

*\* \* \**

*Original Fränkische Feuerspatzen*

*mit Butter – Caramelleis*

*3 Gang Menü ohne Vorspeise - 33,00 €*

*4 Gang Menü - 45,00 €*

## *Aperitif*

### ***Riesling Brut 2016***

*Weingut Dr. Bürklin- Wolf, Pfalz*

*0,75 l 35,00*

## *Weinempfehlung*

*weiß*

### ***Silvaner Volkacher Ratsherr 2019***

*Trocken - Kabinett*

*Weingut Max Müller - Volkach*

*0,75 l 24,00*

*rot*

### ***WEINREICH E1NS Merlot 2015***

*Trocken - Holzfass*

*Winzerkeller Sommerach*

*0,75 l 42,00*

## *Menü 6*

*Carpaccio vom fränkischem Weiderind  
mit gebratenen Steinpilzchampignons und Salatröschen*

*\* \* \**

*Petersilienwurzelsüppchen  
mit Croûtons und Nussbutter*

*\* \* \**

*Geschmorte Ochsenbäckle  
dazu gibt's selbstgemachte Kräuterspätzle  
und Rahmwirsing*

*\* \* \**

*Schokoladenbrownie  
mit selbstgemachtem Orangeneis*

*33 Gang Menü ohne Vorspeise - 35,00 €*

*4 Gang Menü - 45,00 €*

## *Canapées & Fingerfood*

Mindestanzahl 5 Stück je Sorte

### **Canapées**

*Belegte Köstlichkeiten*

*auf Ofenbaguette:*

*Kräuterfrischkäse 1,20 €*

\*\*\*\*

*„Gerupfter“ Angemachter Camembert 1,20 €*

\*\*\*\*

*Roastbeef mit Remouladensoße 2,80 €*

\*\*\*\*

*Tatar vom Rind mit Kapern 2,80 €*

\*\*\*\*

*Hausgebeizter Lachs mit Dillsenf 2,80 €*

### **Fleisch**

*Involtini vom Kalb im Schinkenmantel  
gefüllt mit Paprika- Fetakäse, dazu Grillgemüse und  
Thymiankartoffeln 23,50 €*

*„Hirschkpfeffer“*

*Ragout vom Hirsch an Wirsingstrudel, Böhmisches Knödeln  
und Wildpreiselbeeren 24,90 €*

*Gulasch vom Spessartreh*

*serviert mit Kräuterspätzle, Rahmwirsing  
Romanescoröschen und Preiselbeeren 26,50 €*

*Würzburger Ratsherrenteller*

*Schweinemedailon, fränkische Rostbratwurst, knusprig  
gebratener Speck,  
Bratkartoffeln und Champignonrahm 18,50 €*

*Rosa gebratener Kalbsrücken*

*dazu Pappardelle in Trüffelrahm 22,90 €*

*Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste  
dazu Tomatenrisotto und sautiertem grünen Spargel 25,90 €*

### **Geflügel**

*Maishähnchenbrust im Schinkenmantel  
auf Paprikasugo und Kräuter- Tagliatelle 21,50€*

*Lackierte Barbarie Entenbrust  
auf Speckwirsing, hausgemachten Schupfnudeln  
und Orangenjus 23,80*

### **Fisch:**

*Gebratene Seeteufelbäckchen mit Riesengarnele  
serviert auf Balsamicolinsen und Nußkartoffelperlen 24,50 €*

*Gebratenes Lachssteak  
auf Sepianudeln, bunten Zuckerschoten und Dillsoße 19,80 €*

### **Vegetarisch:**

*Selbstgemachte Gnocchi mit Tomatenragout, Rucola und  
Parmesan 14,50 €*

\*\*\*\*

*Selbstgemachte Semmelknödel in Edelpilzrahmsoße und  
kleinem Salat 14,50 €*

### **Dessert:**

*„Süßer Stachel“  
Gebackene Fränkische Zwetschgen an gebrannten Mandeleis  
und Zimtsahne*

\*\*\*\*

*Fränkische Apfelkühle  
mit Vanillesoße*

\*\*\*\*

*Panna Cotta mit einem Fruchtspiegel*