

## Aperitif

### **Winzersekt Silvaner blanc de blancs Brut nature 2017**

Weingut Geiger & Söhne, Franken  
0,75 l 40,00

## Weinempfehlung

### **weiß**

**Silvaner** >Alte Rebe< 2018 0,75l 24,00 €

Trocken - Kabinett - „Best of Gold 2017“  
Weingut Max Markert - Eibelsstadt

**Riesling** Randersackerer Marsberg 2016 0,75l 33,00 €

Trocken - VDP.ERSTE LAGE  
Weingut Bürgerspital - Würzburg

### **Softgetränke:**

Sinalco Cola / light / Orange / Cola-Mix

Franken Brunnen medium / still

Apfelsaftschorle 2,90 €

Traubensaftschorle (rot) 2,90 €

Orangensaftschorle 2,90 €

### **Pils & Weizen aus der Flasche:**

Distelhäuser Pils // Pils alkoholfrei 0,33l 3,30 €

Distelhäuser Hefe-Weizen // Hefe-Weizen alkoholfrei 4,40 €

Landbier dunkel 0,5l 4,50 € / Dunkles Hefe-Weizen 4,40 €

## Menü 1

*Rote Bete Carpaccio  
mit karamelisierten Ziegenfrischkäse, Salatröschen  
und Baguette*

\* \* \*

*Ochschwanzessenz mit Preiselbeerravioli*

\* \* \*

*Rosa gebratenes Kalbsfilet  
mit gerahmten Schwarzwurzeln und Serviettenknödeln*

\* \* \*

*Selbstgemachte Kirschtorte  
mit Waldbeeren und Bergamottensorbet*

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

**4 Gang Menü - 50,00 €**

## Aperitif

**Ludwig´s Silvaner Brut -Bio- Winzersekt 2015** 0,75l 45,00  
Weingut am Stein, Würzburg

## Weinempfehlung

### weiß

**Rieslaner Retzstadter Langenberg 2017** 0,75l 32,00  
Spätlese - Fruchtsüß 34,7g/l- VDP. Ortswein  
**Weingut May – Retzstadt am Main**

### rot

**Spätburgunder Innere Leiste 2015** 0,75l 38,00  
Trocken - BIO - VDP. ERSTE LAGE  
Weingut am Stein - Würzburg

### Softgetränke:

Sinalco Cola / light / Orange / Cola-Mix

Franken Brunnen medium / still

Apfelsaftschorle 2,90 €

Traubensaftschorle (rot) 2,90 €

Orangensaftschorle 2,90 €

### Pils & Weizen aus der Flasche:

Distelhäuser Pils // Pils alkoholfrei 0,33l 3,30 €

Distelhäuser Hefe-Weizen // Hefe-Weizen alkoholfrei 4,40 €

Landbier dunkel 0,5l 4,50 € / Dunkles Hefe-Weizen 4,40 €

## 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

**Ludwig´s Silvaner Brut -Bio- Winzersekt 2015** 0,75l 45,00  
Weingut am Stein, Würzburg

## Weinempfehlung

**Silvaner** Würzburger Stein 2017 0,75l 35,00  
Trocken – BIO – VDP. ERSTE LAGE  
Weingut am Stein - Würzburg

**Chardonnay Iphöfer Kronsberg** 2017 0,75l 42,00  
Trocken - Alte Rebe  
Weingut Hans Wirsching - Iphofen

### Softgetränke:

Sinalco Cola / light / Orange / Cola-Mix  
Franken Brunnen medium / still  
Apfelsaftschorle 2,90 €  
Traubensaftschorle (rot) 2,90 €  
Orangensaftschorle 2,90 €

### Pils & Weizen aus der Flasche:

Distelhäuser Pils // Pils alkoholfrei 0,33l 3,30 €  
Distelhäuser Hefe-Weizen // Hefe-Weizen alkoholfrei 4,40 €  
Landbier dunkel 0,5l 4,50 € / Dunkles Hefe-Weizen 4,40 €

## Menü 3

*Semmelknödel - Carpaccio  
mit gebratenen Rinderfiletspieß und  
Sauerrahmvinaigrette*

\* \* \*

*Mostsüppchen  
mit Schwarzbrotcroûtons*

\* \* \*

*Gebratene Maispouardenbrust  
mit Tomatenfüllung, auf knackigem Sommergemüse  
und Kräuter- Salbeinudeln*

\* \* \*

*Parfait von der Holunderblüte  
dazu Ragout von Waldbeeren*

**3 Gang Menü ohne Vorspeise - 30,00 €**  
**4 Gang Menü – 40,00 €**

## Aperitif

### **Ludwig´s Grauburgunder Brut -Bio- Winzersekt 2015**

Weingut am Stein, Würzburg

0,75 l 45,00

## Weinempfehlung

**Silvaner** „Alte Rebe“ Benediktusberg 2016 0,75l 39,00

Trocken - Goldmedaille frankische Weinprämierung

Weingut Christine Pröstler – Retzbach am Main

### **Softgetränke:**

Sinalco Cola / light / Orange / Cola-Mix

Franken Brunnen medium / still

Apfelsaftschorle 2,90 €

Traubensaftschorle (rot) 2,90 €

Orangensaftschorle 2,90 €

### **Pils & Weizen aus der Flasche:**

Distelhäuser Pils // Pils alkoholfrei 0,33l 3,30 €

Distelhäuser Hefe-Weizen // Hefe-Weizen alkoholfrei 4,40 €

Landbier dunkel 0,5l 4,50 € / Dunkles Hefe-Weizen 4,40 €

## Menü 4

*Carpaccio vom hausgebeizten Lachs  
an Babyleafsalat und Baguette*

\* \* \*

*Kartoffelcremesuppe mit Appenzeller- Käsecracker*

\* \* \*

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

\* \* \*

*Hausgemachtes Schmandeis  
auf marinierten Orangenfilets*

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

*4 Gang Menü – 42,50 €*

## Aperitif

**Winzersekt 2016** 0,75 l 38,00  
Weingut Hans Wirsching, Iphofen

## Weinempfehlung

**Weißer Burgunder** Eibelstädter Kapellenberg 2016 0,75l 29,00  
Trocken - Weingut Max Markert - Eibelstadt

**Spätburgunder** Retzstadter Langenberg 2017 0,75l 47,00  
Trocken - VDP. ERSTE LAGE  
Weingut May - Retzstadt am Main

### Softgetränke:

Sinalco Cola / light / Orange / Cola-Mix  
Franken Brunnen medium / still  
Apfelsaftschorle 2,90 €  
Traubensaftschorle (rot) 2,90 €  
Orangensaftschorle 2,90 €

### Pils & Weizen aus der Flasche:

Distelhäuser Pils // Pils alkoholfrei 0,33l 3,30 €  
Distelhäuser Hefe-Weizen // Hefe-Weizen alkoholfrei 4,40 €  
Landbier dunkel 0,5l 4,50 € / Dunkles Hefe-Weizen 4,40 €

## Menü 5

### Surf & Turf

Stachel Rindertatar mit selbstegebackenem Brioche &  
Thunfischtatar mit Limettenschmand und Crostini

\* \* \*

„Fränkische Hochzeitssuppe“  
Kraftbrühe mit allerlei Einlage

\* \* \*

Ossobucco 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

### **Ludwig´s Grauburgunder Brut -Bio- Winzersekt 2015**

Weingut am Stein, Würzburg

0,75 l 45,00

## Weinempfehlung

**Silvaner** Volkacher Ratsherr 2017 0,75l 24,00

Trocken - Kabinett

Weingut Max Müller - Volkach

**WEINREICH E1NS** Cuvee C.A.B. 2013 0,75l 39,00

Cabernet Cubin, Cabernet Mito Trocken - Holzfass

Winzerkeller Sommerach

### **Softgetränke:**

Sinalco Cola / light / Orange / Cola-Mix

Franken Brunnen medium / still

Apfelsaftschorle 2,90 €

Traubensaftschorle (rot) 2,90 €

Orangensaftschorle 2,90 €

### **Pils & Weizen aus der Flasche:**

Distelhäuser Pils // Pils alkoholfrei 0,33l 3,30 €

Distelhäuser Hefe-Weizen // Hefe-Weizen alkoholfrei 4,40 €

Landbier dunkel 0,5l 4,50 € / Dunkles Hefe-Weizen 4,40 €

## 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 €*

### **Geflügel**

*Maishähnchenbrust im Schinkenmantel  
auf Paprikasugo und Bärlauch- Tagliatelle*

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

## **Fleisch**

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

*„Hirschpfeffer“*

*Ragout vom Hirsch an Wirsingstrudel, Böhmisches  
Knödeln und Wildpreiselbeeren*

*Gulasch vom Spessartreh  
serviert mit Kräuterspätzle, Rahmwirsing  
Romanescoröschen und Preiselbeeren*

*Würzburger Ratsherrenteller  
Schweinemedailon, fränkische Rostbratwurst,  
knusprig gebratener Speck,  
Bratkartoffeln und Champignonrahm*

*Rosa gebratener Kalbsrücken  
dazu Pappardelle in Trüffelrahm*

*Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste  
dazu Tomatenrisotto und sautiertem grünen Spargel*

**Fisch:**

*Gebratene Seeteufelbäckchen mit Riesengarnele  
serviert auf Balsamicolinsen und Nußkartoffelperlen*

*Gebratenes Lachssteak  
auf Sepianudeln, bunten Zuckerschoten und Dillsauce*

**Vegetarisch:**

*Selbstgemachte Gnocchi  
mit Tomatenragout, Rucola und Parmesan*

\*\*\*\*

*Selbstgemachte Semmelknödel in Edelpilzrahmsoße  
und kleinem Salat*

**Dessert:**

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

\*\*\*\*

*Fränkische Apfelküchle  
mit Vanillesaucé*

\*\*\*\*

*Panna Cotta mit einem Fruchtspiegel*