

Aperitif

Franken Secco - Frizzante Valentin

Winzer Sommerach, Franken

0,75 l 21,00

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 €

Aperitif

Winzersekt Grauer Burgunder Brut 2015

Weingut am Stein, Würzburg

0,75 l 45,00

Jahrgangsänderungen vorbehalten!

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 €

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlicher Mehrwertsteuer

Menü 2

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

Aperitif

Winzersekt Silvaner Brut 2015

Weingut am Stein, Würzburg

0,75 l 45,00

*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 €

Jahrgangsänderungen vorbehalten!

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlicher Mehrwertsteuer

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 Maispouardenbrust
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 €

Jahrgangsänderungen vorbehalten!

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlicher Mehrwertsteuer

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

Jahrgangsänderungen vorbehalten!

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 €

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlicher Mehrwertsteuer

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

Jahrgangsänderungen vorbehalten!

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 €

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlicher Mehrwertsteuer

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

Jahrgangsänderungen vorbehalten!

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 €

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlicher Mehrwertsteuer

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 €*

„Hirschpfeffer“

*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 €*

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlicher Mehrwertsteuer

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlicher Mehrwertsteuer

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

Getränke

Franken Brunnen medium / still 0,25l 2,30 € - 0,5l 3,90

Sinalco Cola / zero / Orange / Cola-Mix 2,80 €

Apfel- Traube (rot)- Johannisbeere- Orangen- Rhabarberesaftschorle 2,90 €

Pils 0,33l & Weizen 0,5l aus der Flasche:

Distelhäuser Pils / Pils alkoholfrei 3,50 €

Distelhäuser Hefe-Weizen / Hefe-Weizen alkoholfrei

Landbier dunkel / Dunkles Hefe-Weizen 4,60€

Preise verstehen sich in €; inklusive der gesetzlicher Mehrwertsteuer