

Aperitif

Franken Secco - Frizzante Valentin

Winzer Sommerach, Franken

0,75 l 21,00

Weinempfehlung

weiß

Silvaner >Alte Rebe< 2019

Trocken - Kabinett

Weingut Max Markert - Eibelstadt

0,75l 26,00 €

Weißer Burgunder Sommeracher Katzenkopf 2019

Trocken – Weingut Max Müller I, Volkach

0,75l 40,00 €

Menü 1

Rote Bete Carpaccio

*mit karamelierten 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

Menü 2

Aperitif

Winzersekt Grauer Burgunder Brut 2017

Weingut am Stein, Würzburg

0,75 l 45,00

Weinempfehlung

weiß

Rieslaner Retzstadt 2021

Spätlese - Fruchtsüß – VDP. Ortswein

Weingut May – Retzstadt am Main

0,75 l 29,00

rot

Spätburgunder Innere Leiste 2017

Trocken - BIO - VDP. ERSTE LAGE

Weingut am Stein – Würzburg

0,75 l 47,00

*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

Menü 3

Aperitif

Winzersekt Silvaner Brut 2017

Weingut am Stein, Würzburg

0,75 l 45,00

Weinempfehlung

Silvaner Würzburger Stein 2019

Trocken - BIO - VDP. ERSTE LAGE

Weingut am Stein - Würzburg

0,75 l 40,00

Chardonnay Iphöfer Kronsberg 2020

Trocken - Alte Rebe - VDP. ERSTE LAGE

Weingut Hans Wirsching - Iphofen

0,75 l 45,00

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 - 31,00

4 Gang Menü - 41,00

Aperitif

Pinot Chardonnay Brut 2017

Weingut Martin Waßmer, Baden

0,75 l 34,00

Weinempfehlung

Riesling Stetten 2021

Trocken – BIO - VDP. Ortswein

Weingut Ludwig Konoll, Weingut am Stein, Würzburg

0,75 l 29,00

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 - 33,50

4 Gang Menü - 46,00

Aperitif

Pinot Rosé Brut 2017

Weingut Martin Waßmer, Baden

0,75 l 34,00

Weinempfehlung

weiß

Grauer Burgunder Stetten 2021

Trocken – BIO - VDP. Ortswein

Weingut Ludwig Konoll, Weingut am Stein, Würzburg

0,75 l 29,00

rot

Spätburgunder Retzstadter Langenberg 2018

Trocken - VDP. ERSTE LAGE

Weingut May – Retzstadt am Main

0,75 l 45,00

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*

** * **

*Fränkische Feuerspatzen
mit Butter – Karamelleis*

3 Gang Menü ohne Vorspeise - 34,00

4 Gang Menü - 47,00

Aperitif

Riesling Brut 2016

Weingut Dr. Bürklin- Wolf, Pfalz

0,75 l 35,00

Weinempfehlung

weiß

Silvaner Volkacher 2021

Trocken - Kabinett

Weingut Max Müller - Volkach

0,75 l 27,00

rot

Malbec 2019

Trocken

Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen

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 - 34,00

4 Gang Menü - 47,00

Canapées & Fingerfood

Mindestanzahl 5 Stück je Sorte

Canapées

*Belegte Köstlichkeiten
auf Ofenbaguette:*

Kräuterfrischkäse 1,50

„Gerupfter“ Angemachter Camembert 1,50

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 18,80*

Rosa gebratener Kalbsrücken

dazu Pappardelle in Trüffelrahm 23,80

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 Kräuterpasta, 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*

Getränke

Sinalco Cola / light / Orange / Cola-Mix

Franken Brunnen medium / still

Apfelsaftschorle 2,90

Johannisberrsaftschorle 2,90

Rhabarbersaftschorle 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 0,5l / Hefe-Weizen alkoholfrei 0,5l 4,40

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