

Aperitife

Wir beginnen mit...

... etwas Besonderem

Sonnenaufgang/Sonnenuntergang	0,25l	6,50€
alk.frei Sonnenauf-/Sonnenuntergang/Hugo	0,25l	6,50€
Ramasecco	0,25l	6,50€
Secco mit selbstgemachten Sirupen von Traube, Quitte, Holunderblüte oder Minze	0,1l	4,10€
Secco alk.frei	0,1l	4,10€
Kukki - Mojito, Sex on the Beach, Pink Grapefruit, Colada, Red Berry	0,275l	6,50€

... den Klassikern

Glas Secco	0,1l	3,90€
Aperol Spritz oder Hugo	0,25l	6,50€
Campari Orange/ Soda		5,50€

Alles Cordon bleu !

Der Klassiker: Zipf's Cordon bleu

Schweineschnitzel | gekochter Schinken | Käse

15,00 € (Kalb 21,00 €)

Das mediterrane Cordon bleu

Schweineschnitzel | Parmaschinken | getrocknete Tomate | Mozzarella | Pesto

16,00 € (Kalb 22,00 €)

Das griechische Cordon bleu

Schweineschnitzel | roher Schinken | Schafskäse | getrocknete Tomate | Oliven

15,50 € (Kalb 21,50 €)

Cordon bleu Primavera

Schweineschnitzel | Coppa vom Iberico | Blattspinat | Kerne | Bergkäse

15,80 € (Kalb 21,80 €)

Das fränkische Cordon bleu

Schweineschnitzel | roher Schinken | angemachter Camembert

15,40 € (Kalb 21,40 €)

Das Wilderer Cordon bleu

Schweineschnitzel | Wildbolognesesoße | ital. Schinken | Mozzarella | Pesto

15,40 € (Kalb 21,40 €)

Miltenberger Mafiatorte

Schweineschnitzel | Tomate | gek. Schinken | Salami | Mozzarella | Käse
15,50 € (Kalb 21,50 €)

Beilagen zur Wahl

Bratkartoffeln 4,00 €

Süßkartoffelfritten 3,00 €

Pommes frites 3,00 €

Ratatouillegemüse 4,00 €

Tomatennudeln 3,00 €

Portion Salat vom Markt 4,50 €

Das vegetarische „Cordon bleu“

Zucchini | dreierlei Käse | Tomatennudeln | Pesto | Marktsalat
16,00 €

Unser süßes „Cordon bleu“ (Nutella/Banane)

Heiße Himbeeren | Vanilleeis
9,50 €

Unser Cordon bleu Menü

Offenes Cordon bleu vom Sellerie

Räucherlachs | Frischkäse | Kräutersalat | Ofentomate

Involtini vom Rind „Surf & Turf“

Coppa | Riesengarnele | getrocknete Tomate | Mozzarella | Pestorisotto

Eiskrapfen

Weinschaumcreme | Blutorangen

48,00 €

Hier ohne Cordon bleu

Vorspeisen

Tatar vom Rinderfilet und Riesengarnelen

Tomatenwürfel | Kräutersträußchen | Wasabimayonnaise 16,00 €

Schinken vom heimischen Wildschwein

Belugalinsen | Preiselbeer-Sauerrahm | Salatgarnitur 13,00 €

Suppen

Brühe vom Mastochsen mit Einlage 6,50 €

Cappuccino

Curry | Kokos | Zitronengras | Riesengarnele 8,50 €

unsere Weinhof Hauptgänge

Geschmortes Ochsenbäckchen

Gemüsenest | Semmelknödel | eigene Soße 22,00 €

Brust von der Maispoularde aus dem Rohr

Ofentomaten-Perlgrauen-Risotto | Kräutersalat | Wasabimayonnaise 20,00 €

Rumpsteak vom Black Angus

Kräuterbutter | Pfeffersoße | Rosmarinkartoffeln 28,00 €

Medaillons vom Schweinefilet

gebratene Brezelknödel | Champignons | Blattspinat | Kräuterrahm 22,00 €

Filet vom Zander

Feine Bandnudeln | Safransoße | Shrimps
23,00 €

Dessert

Variationen von der Schokolade

Mousse | Schokoladenküchlein | Biscottieis 9,50 €

Allerlei aus der süßen Küche

lassen Sie sich überraschen 9,50 €

St. Kilian Shot

Kugel Biscottieis | 2cl St. Kilian Cream Dog 5,50 €

Für eine kleinere Portion berechnen wir 2,00 € weniger vom Preis,
ein Zusatzgedeck berechnen wir mit 2,00 €.

Sehr geehrte Gäste, trotz frischer Produkte, lassen sich Allergene leider nicht vermeiden.

Deshalb gibt Ihnen unsere Küche gerne Auskunft, oder wir haben eine gesonderte Karte für Sie bereit.

1.) Nitritpökelsalz 2.) Antioxidationsmittel 3.) Geschmacksverstärker 4.) Farbstoff 5.) geschwärzt 6.) geschwefelt 7.) Sulfite