

Aperitife

Wir beginnen mit...

... etwas Besonderem

Sonnenaufgang	0,25l	6,50€
alk.frei Sonnenaufgang/ Hugo	0,25l	6,50€
Ramasecco, Secco mit Hibiskus- u. Orangenblüte	0,25l	6,50€
Secco mit selbstgemachten Sirupen von Traube, Quitte oder Holunderblüte	0,1l	4,10€
Secco alk.frei	0,1l	4,10€
Kukki - Mojito, Colada, Caipi, El Presidente	0,275l	7,40€

... den Klassikern

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

Unser Weinhofmenü in 3 oder 4 Gängen

Heute etwas Besonderes?

Carpaccio Cordon Bleu

Wildkräutersalat | Büffelmozzarella | Pizzabrot 16,- €

Cappuccino von Zitronengras, Curry und Kokos

Garnele 9,- €

Rosa Flugentenbrust

Erbsenpüree | karamellisierte Karotten | Gewürzorangenschaum 28,- €

Ofenfrischer Kaiserschmarrn

Zwetschgenröster | Eis 10,- €

Menüpreis: 4 Gänge 60,- €

3 Gänge ohne Suppe 51,- €

Späteste Bestellung bis 13.00 h bzw. 20.00 h
sonntags bis 19.00 h

Für vorneweg!

köstliche Eröffnung

Tartar vom Rind

Salatgarnitur | Brotchips | Wasabimayonnaise / Ofentomate

17,- €

Geräucherte Entenbrust

Salat von Belugalinsen | Curryschmand

15,- €

Vitello Garnele mal anders

Rosa Kalbstafelspitz | Riesengarnele | Tunamayonnaise | Kapern | Frittpetersilie

17,- €

Mit St. Kilian Whisky gebeizter Lachs

Kartoffelreibekuchen | Blattsalat | Preiselbeer-Meerrettich

15,- €

Portion Salat vom saisonalen Markt

5,50 €

Brühe vom Mastochsen mit Einlage

7,- €

Cremesüppchen von Karotte und Ingwer

8,- €

unsere Weinhof Hauptgänge

unsere beliebten Klassiker und neue Kreationen

Geschmortes Ochsenbäckchen

12 Std. bei Niedertemperatur geschmort
Gemüsenest | Semmelknödel | eigene Soße 25,- €

Ofenfrischer Kümmelbraten

hausgemachte Semmelknödel | Bayerisch Kraut 16,- €

Zipfs Cordon Bleu

Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse | Pommes Frites (1) 20,- €

Filet vom Zander

feine Bandnudeln | Safransoße | Shrimps 26,- €

Rumpsteak vom Black Angus

Ofenkartoffel | Speckrosenkohl | Whisky-Pfeffersoße | Kräuterbutter 30,- €

Kartoffel-Grünkernbratling

Frische Champignons in Rahm | Marktsalat 18,- €

Rosa gebratene Lammhüfte

Bohnenallerlei | Kartoffelstampf mit grüne Soße Kräutern | eigene Soße 28,- €

Sous Vide gegarter Kalbstafelspitz

Salat von gebratenen Kartoffeln | Frankfurter grüne Soße 27,- €

Frisch gerührtes Erbsen-Perlgraupen-Risotto

Grilltomate | Popcorn | Mozzarellaflocken | Marktsalat 19,- €

Lachs unter der Kräuterkruste

Kartoffel-Lauch-Gemüse | Popcorn 28,- €

Dessert

der süße Abschluss

Variationen von der Schokolade

Mousse | Schokoladenküchlein | Biscottieis

10,- €

Allerlei aus der süßen Küche

Lassen sie sich überraschen

11,- €

Kokos Panna Cotta

Rhabarberkompott | Streusel

6,50 €

Warmer Apfelstrudel

Vanillesoße | Vanilleeis

10,- €

St. Kilian Shot

Kugel Biscottieis | 2cl St. Kilian Cream Dog

6,- €

oder Kugel Schokoladeneis | 2cl St. Kilian Eierlikör

6,- €

Affogato al caffè

Vanilleeis | Espresso

4,50 €

Für eine kleinere Portion berechnen wir 2,- € weniger vom Preis.

Bei Umbestellung auf Bratkartoffeln 1,50 € Aufpreis.

Sehr geehrte Gäste,

wir sind stets bemüht unsere Waren soweit wie möglich regional zu beziehen.

Unsere Lieferanten:

Gemüse-Melzig aus Aschaffenburg

Weine vom Weinhaus Kempf in Miltenberg

Espressobohnen beziehen wir von Miltenbergs Kaffeerösterei Mika

Bierspezialitäten: Brauhaus Faust Miltenberg und Spessart Brauerei Kreuzwertheim

Aber 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.