

Aperitife

Wir beginnen mit...

... etwas Besonderem:

Sarti-Spritz <i>oder</i> Campari-Spritz	0,25l	8,00€
Secco mit selbstgemachten Sirupen Quitte, Traube, Holunderblüte, Pfirsich	0,1l	4,60€
Secco mit Granatapfelsirup	0,1l	4,80€
Kukki - Mojito, Sex on the beach, Caipi, El Presidente, Wild Passion	0,275l	8,00€
alk.-frei: Hugo, Aperol-Spritz, Sarti-Spritz	0,25l	7,50€

... den Klassikern

Glas Secco	0,1l	4,30€
Aperol-Spritz oder Hugo	0,25l	8,00€
Campari mit Orange oder Wasser		7,50€
Campari pur	4cl	5,00€

Unser Weinhofmenü in 3 oder 4 Gängen

Heute etwas Besonderes?

Gebratene Jakobsmuscheln

warmer Spargelsalat | Bärlauchmayonnaise | Brotchips 18,-€

Schaumsüppchen von Gartenkräutern

Spargel | Garnele 9,-€

2erlei vom Maiböckchen

Selleriepüree | grüner Spargel | Preiselbeersoße | Karottenperlen 35,-€

Frische Erdbeeren „Romanoff“

Erdbeersoße | Sahne | Vanilleeis 10,-€

Menüpreis: 4 Gänge 68,- € 3 Gänge ohne Suppe 59,-€

späteste Bestellung bis 12.30 h bzw. 19.30 h (sonntags bis 19.00 h)
keine Umbestellungen möglich

Für vorneweg!

köstliche Eröffnung

Tomate-Spargel-Salat

Burratina | Pesto | Kartoffelchips

14,- €

Ziegenkäse mit Honig gratiniert

Feigensenf | Wildkräutersalat

13,- €

mit St. Kilian Whisky gebeizter Lachs

Spargelsalat | Buttermilch | Gurkengel | grüne Soße Öl

14,- €

geschmortes Schweinebäckchen

gebratener Spargel | Belugalinsen | Sc. Hollandaise

14,- €

lauwarmer Spargelsalat

Riesengarnelen | grüne Soße | kleine Salatgarnitur

17,- €

Tatar vom Rind

Salatgarnitur | Brotchips | Wasabimayonnaise | Ofentomate

17,- €

Portion Salat vom saisonalen Markt

5,50 €

Brühe vom Mastochsen mit Einlage

7,- €

Cremesüppchen von frischem Spargel

8,- €

unsere Weinhof Hauptgänge

unsere beliebten Klassiker und neue Kreationen

ofenfrischer Kümmelbraten

hausgemachte Semmelknödel | Bayerisch Kraut 17,- €

geschmortes Ochsenbäckchen

12 Std. bei Niedertemperatur geschmort
Gemüsenest | Semmelknödel | eigene Soße 26,- €

Maispoularde und Garnelenspieß

Spargel-Perlgrauen-Risotto | Portweinsauce | Ofentomate 25,- €

Zipfs Cordon Bleu

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

Filet vom Zander

Bandnudeln | Safransauce | Spargel | Shrimps 27,- €

Rumpsteak vom Black Angus

Ofenkartoffel | Bohnen | Whisky-Pfeffersauce | Kräuterbutter 31,- €

Flugentenbrust

Orangenspargel | eigene Soße | hausgemachte Spätzle 28,- €

Filet vom Wolfsbarsch

Grünspargel | weißer Tomatenschaum | fränkischer Grünkern 29,- €

rosa gebratener Kalbstafelspitz

Süßkartoffelwedges | Babytomatensalat | Frankfurter grüne Soße 27,- €

Bratwurst und 36 Std. Bauch vom Strohschwein

Kartoffelstampf | Rotweinzwiebeln | Spargelgemüse 21,- €

Rindfleischsalat in Balsamicodressing

gepickelte Zwiebeln | Sonnenblumenkerne | Kürbiskernöl | Bratkartoffeln 16,- €

feine Bandnudeln

Spargel | Rahm | bunter Salat 19,- €

Dessert

der süße Abschluss

Variationen von der Schokolade

Mousse | Schokoladenküchlein | Biscottieis

10,- €

Allerlei aus der süßen Küche

Lassen sie sich überraschen

11,- €

Panna Cotta

karamellierter Spargel und Erdbeeren | Streuseln

6,50 €

geeister Kaiserschmarrn

marinierte Erdbeeren | Vanilleschmand

10,- €

St. Kilian Shot

Kugel Biscottieis | 2cl St. Kilian Creamlikör

6,- €

oder Kugel Schokoladeneis | 2cl St. Kilian Marzipanlikör

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 aus 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.