

Wintermenü

Carpaccio von der Roten Bete mit Trüffelvinaigrette, mariniertem Friséesalat, Ziegenkäsepralinen und karamellisierten Walnüssen

2022 Silvaner, trocken ° VDP.ERSTE LAGE

Iphöfer Kalb

Weingut Hans Wirsching, Iphofen

Cremesuppe von der Marone mit Zwetschgenröster

2022 Stetten Grauburgunder, trocken ° VDP.ORTSWEIN

Weingut am Stein, Würzburg

*Halbe bayerische Bauernente mit deftiger Sauce,
Apfel-Rotkohl und Klößen ^{a(1),c,g,f}*

2020 Dorfprozeltenener Frühburgunder ° VDP.ORTSWEIN

Staatlicher Hofkeller, Würzburg

*Crème Brûlée von der Tonkabohne
mit Zwetschgen-Sorbet ^{c,g}*

2018 Schwarzriesling Auslese °

Divino Nordheim-Thüngersheim

**3-Gang Menü (ohne Suppe) 59,90 €
Weinbegleitung 0,1l pro Gang 23,90 €**

**4-Gang Menü 67,90 €
Weinbegleitung 0,1l pro Gang 28,40 €**

Leckeres Vorab / Starters

- Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsebrunoise* ^{a(1),c,g,l} 6,90 €
Beef consommé with marrow dumplings and vegetables brunoise
- Scheureben-Cremesuppe mit Maintalkresse* ^{g,l,o} 7,90 €
Cream soup of white wine with local cress
- Cremesuppe von der Marone mit Zwetschgenröster* 8,90 €
Vegan cream soup of chestnuts with plum
- Bouillabaisse à la Mainmühle mit gebratenen Süßwasserfischen,
blanchiertem Fenchel, Röstbrot und Sauce Rouille* ^{a(1),c,d,l} 10,90 €
Auch als Hauptgang möglich 22,90 €
Bouillabaisse with fried filets of freshwater fish, blanched fennel,
grilled bread and sauce Rouille -- Also available as a main course
- Kleiner Mühlensalat im Hausdressing mit Maintalkresse
und gerösteten Sonnenblumenkernen* ^{l,m,o} 5,90 €
Side salad with roasted sunflower seeds, local cress and vinaigrette
- Feldsalat mit Kartoffel-Hagebutten-Dressing,
gebratenen Zellinger Wachteleiern und Speckchips* ^{c,l,m} 17,90 €
Lamb's lettuce in potato-rosehip-dressing, roasted quail egg and bacon
- Carpaccio von der Roten Bete mit Trüffelvinaigrette, mariniertem
Friseesalat, Ziegenkäsepralinen und karamellisierten Walnüssen* ^{g,h,o} 18,90 €
Beetroot carpaccio with truffle vinaigrette, marinated salad,
goat cheese praline and caramelized walnuts
- Dreierlei von der Birkenfelder Lachsforelle
gebeizt, geräuchert und Tatar mit grüner Gazpacho,
Gurkenspaghetti, Meerrettich-Panna cotta und Apfelkaviar* ^{d,g,h,o} 18,90 €
Trio of salmon trout pickled, smoked and tartare with green gazpacho,
cucumber spaghetti, horse radish panna cotta and apple caviar
- Tatar vom bayerischen Rind mit Wildkräutern,
gepickeltem Gemüse und Kräutercreme* ^{c,g,l,m,o} 18,90 €
Bavarian beef tartare with wild herbs, sweet-sour vegetables and herbal cream

Bayerischer „Obazda“ - angemachter Camembert mit roten Zwiebeln, Radieschen, dazu unser Sauerteigbrot ^{a(1),g,l,m,o} 11,90 €
“Obazda” - regional cheese delicacy, camembert-spread with red onions, garden radish and sour dough bread

Hauptgänge / Main course

Vegan

Vegane Kürbismaultaschen mit Ingwer-Spitzkohl, Jaipur-Curry und mariniertem Friséesalat ^{a(1),l,o} 21,90 €
Vegan pumpkin raviolis with ginger-pointed cabbage, Jaipur curry and marinated salad

Vegetarisch / Vegetarian

Großer Mühlensalat im Hausdressing mit Maintalkresse und gerösteten Sonnenblumenkernen ^{l,m,o} 13,90 €
Mixed salad with cress, roasted sunflower seeds and vinaigrette, served with baguette

Rote Bete Risotto mit gebratenen Bittersalaten, Ziegenfrischkäse und karamellisierten Walnüssen ^{g,h,l,o} 18,90 €
Risotto with beetroot and bitter salad, goat cream cheese and caramelized walnut

Fisch / Fish

Fischküchle von der Forelle mit Räucherfischespuma, buntem Marktgemüse und Kartoffelpüree ^{a(1),c,d,g,f} 22,90 €
Meat balls of trout with foam of smoked fish, mixed vegetables and mashed potatoes

Gebratenes Filet von der Birkenfelder Lachsforelle mit Rote Bete Risotto, Trüffelschaum und mariniertem Friséesalat ^{d,g,l,o} 28,90 €
Fried filet of salmon trout with beetroot risotto, truffle foam and marinated salad

Von unserem Grill / From our grill

*Original 5 Mainmühlen Bratwürste mit Silvaner-Sauerkraut,
dazu unser Sauerteigbrot* ^{2,3,4,10,a(1),l,m} 13,90 €

5 original Mainmühlen sausages, Silvaner-Sauerkraut
served with sour dough bread

Wahlweise mit Bratkartoffeln statt Sauerteigbrot +3,00 €
Optional: with roasted potatoes instead of bread

*Rumpsteak von der bayerischen Färse ca. 250g,
Café de Paris Butter, 28 Tage in unserem Dry Ager gereift* ^{d,g,m,o} 30,90 €
Rumpsteak (250g) from bavarian pasture cattle, 28 days dry aged,
café de paris butter

Kotelette vom bayerischen Kalb ca. 300g, Café de Paris Butter ^{d,g,m,o} 33,90 €
Veal chop (300g), café de paris butter

*Filetsteak von der bayerischen Färse ca. 200g,
Café de Paris Butter, 7 Tage in unserem Dry Ager gereift* ^{d,g,m,o} 36,90 €
Beef filet (200g), from bavarian pasture cattle,
7 days dry aged, café de paris butter

Das Steak wird in folgenden Garstufen serviert: rare / medium / well done
Steak will be served: rare / medium / well done

Beilagen zur Wahl / Side dishes for choice:

Bratkartoffeln 5,90 €
roasted potatoes

Grillgemüse 5,90 €
grilled vegetables

Kleiner Mühlensalat ^{l,m,o} 5,90 €
side salad

Fleisch / Meat

*„Fränkisches Hochzeitsessen“, gesottener Kalbstafelspitz
in Meerrettichsauce an Bandnudeln und Preiselbeeren ^{a(1),c,g,l}* 22,90 €
“Franconian wedding dinner ” boiled veal with horseradish sauce,
noodles and cranberry jam

*Geschmortes Schweineschäufele in Landbier-Kümmelsauce
an Wirsinggemüse und Kartoffelklößen ^{a(1),c,g,l}* 24,90 €
“Schäufele” braised pork shoulder with dark beer sauce,
creamy savoy cabbage and potato dumplings

*Ragout vom Spessart Hirsch mit gebratenen Pilzen,
Serviettenknödel und Preiselbeeren ^{a(1),c,g,l,o}* 27,90 €
Ragout of deer with roasted mushrooms, bread dumplings
and cranberries

*Halbe bayerische Bauernente mit deftiger Sauce,
Apfel-Rotkohl und Klößen ^{a(1),c,g,l}* 32,90 €
Half Bavarian duck with hearty sauce, apple red cabbage
and dumplings

Dessert

Sorbet Trilogie - Quitte / Apfel / Zwetschge 8,90 €
Trilogy of sherbet quince / apple / plum

Mousse au Chocolat mit frischen Früchten der Saison ^{c,g} 8,90 €
Mousse au Chocolat with fresh seasonal fruits

*Crème Brûlée von der Tonkabohne
mit Zwetschgen-Sorbet ^{c,g}* 9,90 €
Tonka bean Crème Brûlée with plum sorbet

*Käseauswahl vom Affineur Waltmann aus Erlangen
mit Feigensenf und Walnussbrot ^{a(1),g,m,h}* 17,90 €
Cheese platter from Affineur Waltmann with fig mustard
and walnut bread