

Sommermenü

*Wildkräutersalat mit Giebelstädter Honig-Joghurt-Dressing,
Ziegenkäsepralinen im Sesammantel
und Sauerkirsch-Chutney ^{g,h,m,n}*

2022 Weißburgunder, trocken ° VDP.GUTSWEIN
Weingut Hans Wirsching, Iphofen

*Cremesuppe von frischen Gartenkräutern
mit Saiblings-Klößchen und Paprikaöl ^{a(1),c,d,g,h,o}*

2021 Bürgstadter Blanc de Noir, trocken ° Qualitätswein
Weingut Stich im Löwen, Bürgstadt

*Gebratener Rücken vom Spessart Wildschwein mit Wacholderjus,
gebratenen Pilzen und Kartoffelgratin ^{g,h,o}*

2022 Spätburgunder, trocken ° VDP.GUTSWEIN
Fürstlich Castell'sches Domänenamt, Castell

Variation von Belgischer Schokolade und Mango ^{a(1),c,g,h,e}

2022 Silvaner Auslese °
Iphöfer Kronsberg
Weingut Hans Wirsching, Iphofen

*3-Gang Menü (ohne Suppe) 55,90 €
Weinbegleitung 0,1l pro Gang 22,50 €*

*4-Gang Menü 65,90 €
Weinbegleitung 0,1l pro Gang 28,50 €*

Leckeres Vorab / Starters

- Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsebrunoise* ^{a(1),c,g,l} 8,90 €
Beef consommé with marrow dumplings and vegetables brunoise
- Scheureben-Cremesuppe mit Maintalkresse* ^{g,l,o} 8,90 €
Cream soup of white wine with local cress
- Cremesuppe von frischen Gartenkräutern
mit Saiblings-Klößchen und Paprikaöl* ^{a(1),c,d,g,l,o} 9,90 €
Cream soup of herbs with dumplings of salmon trout and paprika oil
- Kleiner Mühlensalat im Hausdressing mit Maintalkresse
und gerösteten Sonnenblumenkernen* ^{l,m,o} 6,90 €
Side salad with roasted sunflower seeds, local cress and vinaigrette
- Wildkräutersalat mit Giebelstädter Honig-Joghurt-Dressing,
Ziegenkäsepralinen im Sesammantel
und Sauerkirsch-Chutney* ^{g,h,m,n} 17,90 €
Wild herbs salad with local honey-yoghurt-dressing, goat-cheese dumpling
in sesame coat and sour cherry chutney
- Birkenfelder Saibling geräuchert und gebeizt mit Carpaccio
vom schwarzen Rettich, gelber Bete und Friséesalat* ^{d,o} 19,90 €
Smoked and pickled char, carpaccio of black radish, yellow beetroot
and frisée salad
- Tatar von der bayerischen Färse mit gebeiztem Zellinger Wachteleigelb,
Wildkräutern, gepickeltem Gemüse und Kräutercreme* ^{c,d,g,m,o} 19,90 €
Bavarian beef tartare with wild herbs, sweet-sour vegetables and herbs cream
- Bayerischer „Obazda“ - angemachter Camembert mit roten
Zwiebeln, Radieschen, dazu unser Sauerteigbrot* ^{a(1),g,l,m,o} 12,90 €
“Obazda” - regional cheese delicacy, camembert-spread with red onions,
garden radish and sour dough bread

Hauptgänge / Main course

Vegan

Quinoa-Risotto mit geräucherter Paprikasauce, Soja-Minz-Joghurt, frischem Koriander und lauwarmem Tomatensalat ^{e,f,h,l,o} 23,90 €

Quinoa risotto with smoked paprika sauce, soy mint yoghurt, coriander and warm tomato salad

Vegetarisch / Vegetarian

Großer Mühlensalat im Hausdressing mit Maintalkresse und gerösteten Sonnenblumenkernen ^{l,m,o} 14,90 €

Mixed salad with cress, roasted sunflower seeds and vinaigrette, served with baguette

Gefüllte Beatrice-Aubergine mit Parmesanschaum, Ratatouille und Kerbel ^{c,g,l} 21,90 €

Filled aubergine with parmesan-foam, ratatouille and chervil

Fisch / Fish

Gebratenes Filet vom Nordsee Steinköhler mit Pommery-Senf-Schaum, Schmorgurken und Kartoffelpüree ^{a(1),d,g,l,m} 29,90 €

Grilled fillet from North Sea pollack with mustard foam, stewed cucumber and mashed potatoes

Gebratenes Filet vom Birkenfelder Saibling mit weißem Basilikumespuma, Ratatouille und Kartoffel-Gnocchi ^{a(1),d,g,c,l} 29,90 €

Fried fillet of char with white basil foam, ratatouille and gnocchi

Von unserem Grill / From our grill

*Original 5 Mainmühlen Bratwürste mit Silvaner-Sauerkraut,
dazu unser Sauerteigbrot* ^{2,3,4,10,a(1),l,m} 14,90 €

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

Wahlweise mit Bratkartoffeln statt Sauerteigbrot +4,00 €
Optional: with roasted potatoes instead of bread

*Rumpsteak von der bayerischen Färse ca. 250g,
Kräuterbutter, 28 Tage in unserem Dry Ager gereift* ^{g,m,o} 33,90 €
Rumpsteak (250g) from bavarian pasture cattle, 28 days dry aged, herbs butter

*Filetsteak von der bayerischen Färse ca. 200g,
Kräuterbutter, 7 Tage in unserem Dry Ager gereift* ^{g,m,o} 39,90 €
Beef fillet (200g), from bavarian pasture cattle, 7 days dry aged, herbs 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 6,90 €
roasted potatoes

Ratatouille 6,90 €
ratatouille

Getrüffeltes Kartoffelpüree ^g 6,90 €
mashed potaoes with truffle

Kleiner Mühlensalat ^{l,m,o} 6,90 €
side salad

Fleisch / Meat

*„Fränkisches Hochzeitsessen“, gesottener Kalbstafelspitz
in Meerrettichsauce an Bandnudeln und Preiselbeeren ^{a(1),c,g,l} 26,90 €*
“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} 26,90 €*
“Schäufele” braised pork shoulder with dark beer sauce,
creamy savoy cabbage and potato dumplings

*Original Wiener Schnitzel vom bayerischen Kalb
mit Kartoffel-Gurkensalat ^{a(1),c,g,l,m,o} 32,90 €*
Veal escalope viennese style with potato-cucumber salad

*Gebratener Rücken vom Spessart Wildschwein mit Wacholderjus,
gebratenen Pilzen und Kartoffelgratin ^{g,l,o} 33,90 €*
Fried saddle of wild boar with juniper jus, mushrooms and potato gratin

Dessert

Sorbet Trilogie – Mango / Erdbeere / Himbeere-Rosmarin 9,90 €
Trilogy of sorbet mango / strawberry / raspberry rosemary

*Crème Brûlée von der Bourbon Vanille
mit Himbeer-Rosmarinsorbet ^{c,g} 10,90 €*
Crème Brûlée of bourbon vanilla with raspberry rosemary sorbet

*Interpretation von Pina Colada aus unserer Patisserie
Ananas / Kokos / Rum ^{a(1),g} 10,90 €*
Variation of Pina Colada with pineapple, coconut and rum

Variation von Belgischer Schokolade und Mango ^{a(1),c,g,h,e} 10,90 €
Variation of Belgian chocolate and mango

*Käseauswahl vom Affineur Waltmann aus Erlangen
mit Feigensenf und Walnussbrot ^{a(1),g,m,h} 18,90 €*
Cheese selection from Affineur Waltmann with fig mustard
and walnut bread