



*Herzlich willkommen!*

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen  
und Ihnen regionale Qualität und frische Produkte  
auf den Teller bringen zu können!

Einen Großteil unserer Zutaten beziehen wir aus unserer Genussregion!

## *Aperitifs*

Rosato Aperitivo   Hibiskus   Orange   Secco	7,00
Lillet-Wildberry   Beeren	7,00
HUGO Holunderblütensirup   Secco   Soda   Limette   Minze	6,50
APEROL-Sprizz   spritziger Weißwein   Aperol   Orange   Soda	6,50
Münkels Blueberry GIN   Thomas Henry Tonic Water   Beeren   Minze	8,50
PINK GIN - Pink Grapefruit   Tonic   Gin   Rosmarin	7,50
Bürgstadter <b>Winzersekt</b> Spätburgunder brut, Weingut Stich	7,--
Secco Blanc, Weingut Neuberger	5,20
Hugolade - alkoholfrei	4,50
Sanbitter Orange - alkoholfrei	5,80

## *Vorspeisen & Suppen*

starters & soup

Kleiner gemischter Salatteller small salad plate	4,90
Ziegenkäse mit Aprikosendip auf Brioche und Feldsalat Goat cheese with apricot, Brioche and farmers salad	13,80
Gebeizte Spessart-Lachsforelle mit Sauerampfer-Creme, grünem Apfel und Gurken Marinated salmon trout with green apple and cucumber	14,50
Rahmsuppe von der Petersilienwurzel Cream soup of parsley root	7,-
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen beef boullion with stripes of pancake	7,-

# Hauptgerichte

Main courses

Zanderfilet auf Spinat-Risotto und fermentierter Champignonsauce Filet of pike perch with spinach, risotto and mushroom gravy	23,-
Zweierlei vom Wild in Preiselbeer-Burgundersauce mit Rahmwirsing und Kartoffelknödeln Venison filet and braised in burgundy sauce with cream savoy and potato dumplings	22,90
Rumpsteak vom Urban-Beef Rinderrücken an Estragon-Hollandaise mit Steakhouse Pommes Rump steak with estragon hollandaise and steakhouse pommes (von Urban-Beef aus artgerechter Haltung <a href="http://www.urbanurbanbeef.de">www.urbanurbanbeef.de</a> )	28,-
Rinderfilet rosa gebraten auf Tagliatelle in Steinpilzcreme beef tenderloin with tagliatelle in porcini creme	30,-
Lammhaxe in Rosmarinsauce an Ratatouille und hausgemachten Kartoffelkrapfen braised lamb knuckle with ratatouille and potato balls	24,-
Paniertes Schnitzel vom Bürgstadter Kalb mit Preiselbeeren und Pommes frites veal escalope with french fries and cranberries	21,-
Hausgemachte Falafel auf Süßkartoffel-Püree und Hummus <b>vegan</b> Homemade falafel with smashed sweet potatoes and hummus <b>vegan</b>	16,80
Ceasarsalat mit Backhuhn in Kürbiskernkruste Ceasar salad with Chicken in pumpkin seed crust	16,80

# Dessert

dessert

Milchreis-Kokos-Panna-Cotta mit Apfel und Sorbet <b>vegan</b> rice pudding coconut panna cotta with apple and sorbet <b>vegan</b>	9,50
Sacher-Schnitte mit weißem Kaffeeis -sacher- cake with white coffee ice cream	10,50
Hausgemachter Schoko-Cake mit Sorbet homemade chocolate cake with sorbet	9,80
Affogato al caffè vanilla icecream with espresso	4,80
Käseauswahl mit Feigensenf cheese selection with fig mustard	11,-

## Unsere Schoppenweine 0,25l:

gerne auch in 0,1l erhältlich

### Weingut Burkhard Hench, Bürgstadt

2021 Silvaner Hauswein, trocken, wenig Säure	6,50
2020 Bachus verís, halbtrocken	6,50
2017 Spätburgunder, trocken	7,30
2020 Domina, kräftig, trocken	7,60
2019 St. Laurent, trocken, samtig	8,--

### Weingut Stich im Löwen, Bürgstadt

2021 Müller-Thurgau, trocken	6,00
2018 LEON Cuvee rot, trocken, kräftig	7,60

### Weingut Kremer, Großheubach

2021 Scheurebe, exotische Früchte, trocken	7,50
--	------

### Weingut Burkhard Neuberger, Bürgstadt

2020 Silvaner, trocken, angenehme Säure	6,50
2021 Weißer Burgunder Kabinett, trocken	7,50
2020 Riesling Kabinett, trocken	7,00
2021 Rose, halbtrocken, feinfruchtig	6,60
2021 Blanc de Noir, trocken	7,50

### Weingut Sturm, Bürgstadt

2018 Dertinger Regent, halbtrocken	7,30
------------------------------------	------

# Das Valentins-Menü

Gebeizte Spessart-Lachsforelle mit Sauerampfer-Creme,  
grünem Apfel und Gurken

\*\*\*

Petersilienwurzel im eigenen Saft geschmorrt  
mit Spinatpüree und Tannenöl

\*\*\*

Rinderfilet rosa gebraten  
auf Tagliatelle in Steinpilzcreme

\*\*\*

-Mille feuille- mit hausgemachten Erdbeersorbet

Menü

4-Gang 64,-

3-Gang mit Vorspeise 49,-

3-Gang mit Zwischengang 49,-