

Frühlingsmenü 2024

*Wildkräutersalat mit Giebelstädter Honig-Joghurt-Dressing,
gebackenen Ziegenkäsetaschen und mariniertem Rhabarber ^{a(1),g,l,m,o}*

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

*Cremesuppe von frischem Bärlauch
mit Saiblings-Klößchen und Kräuteröl ^{a(1),c,d,g,l,o}*

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

*Konfierte Schulter vom Salzwiesen Lamm mit Thymian-Knoblauchjus,
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln ^{l,o}*

2020 Rot Hügl, trocken ° VDP.ORTSWEIN
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen

Dreierlei von der Erdbeere mit weißer Schokolade und Milchchip ^g

2022 Silvaner Auslese °
Iphöfer Kronsberg
Weingut Hans Wirsching, Iphofen

*3-Gang Menü (ohne Suppe) 56,90 €
Weinbegleitung 0,1l pro Gang 23,50 €*

*4-Gang Menü 66,90 €
Weinbegleitung 0,1l pro Gang 29,50 €*

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 frischem Bärlauch
mit Saiblings-Klößchen und Kräuteröl* ^{a(1),c,d,g,l,o} 9,90 €
Cream soup of wild garlic with dumplings of salmon trout and herbs 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

*Carpaccio vom schwarzen Rettich mit Limonen-Vinaigrette,
gepickelter Mairübe und Friséesalat* ^o 16,90 €
Carpaccio of black radish, lemon-french dressing, pickled garden turnip
and frisée salad

*Wildkräutersalat mit Giebelstädter Honig-Joghurt-Dressing,
gebackenen Ziegenkäsetaschen und mariniertem Rhabarber* ^{a(1)g,l,m,o} 17,90 €
Wild herbs salad with local honey-yoghurt-dressing, goat-cheese-wan tan
and marinated rhubarb

*Birkenfelder Saibling geräuchert und gebeizt mit gebackener
Kartoffelwaffel, Karotte, Petersilie und gepopptem Quinoa* ^{c,d,g} 19,90 €
Baked potato-waffle with smoked and pickled char, carrot, parsley and quinoa

*Tatar von der bayerischen Färse mit gebeiztem Zellinger Wachteleigelf,
Wildkräutern, gepickeltem Gemüse
und Sauerampfer-Erbsencreme* ^{c,g,h,l,m,o} 19,90 €
Bavarian beef tartare with wild herbs, sweet-sour vegetables and sorrel-peas 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

Gebratene Cous Cous-Schnitte mit geräucherter Paprikasauce, grünem Spargel, gegrilltem Babymais und Soja-Minz-Joghurt und mariniertes Brunnenkresse ^{a(1),f,l,m,h}

21,90 €

Grilled cous cous with smoked paprika sauce, green asparagus, grilled corn, soy mint yoghurt and marinated watercress

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 aubergin with parmesan-foam, ratatouille and chervil

Fisch / Fish

Bouillabaisse à la Mainmühle mit gebratenen Süßwasserfischen, blanchiertem Fenchel, Röstbrot und Sauce Rouille ^{a(1),c,d,l,e}

12,90 €

Auch als Hauptgang möglich

24,90 €

Bouillabaisse with fried filets of freshwater fish, blanched fennel, grilled bread and sauce Rouille -- Also possible selectable as a main course

Gegrillter Pulpo mit Estenfelder Wermut-Espuma,

Tomaten-Staudenselleriesalat und Rosmarinkartoffeln ^{d,l,g,o}

24,90 €

Auch als Hauptgang möglich

29,90 €

Grilled octopus with local vermouth espuma, tomato-celery salad and rosemary potatoes - Also possible selectable as a main course

Gebratenes Filet vom Birkenfelder Saibling

mit Zitronenverbene-Velouté, Kräuter-Risoni,

gegrilltem grünem Spargel und konfierten Kirschtomaten ^{a(1),d,g,l,o}

29,90 €

Fried filet of char with lemon verbena-velouté, herbs risoni, grilled green asparagus and tomatoes

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,
Bärlauchbutter, 28 Tage in unserem Dry Ager gereift* ^{d,g,m,o} 33,90 €
Rumpsteak (250g) from bavarian pasture cattle, 28 days dry aged,
café de paris butter

*Filetsteak von der bayerischen Färse ca. 200g,
Bärlauchbutter, 7 Tage in unserem Dry Ager gereift* ^{d,g,m,o} 39,90 €
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: 6,90 €

Bratkartoffeln 6,90 €
roasted potatoes

Rosmarinkartoffeln 6,90 €
rosemary potaoes

Gegrillter grüner Spargel 6,90 €
grilled green asparagus

Ratatouille 6,90 €
ratatouille

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,f}* 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,f}* 26,90 €
“Schäufele” braised pork shoulder with dark beer sauce,
creamy savoy cabbage and potato dumplings

*Konfierte Schulter vom Salzwiesen Lamm mit Thymian-
Knoblauchjus, Ratatouille und Rosmarinkartoffeln ^{l,o}* 29,90 €
Confit shoulder of salt marsh lamb with thyme garlic jus,
ratatouille and potatoes

*Schnitzel vom Spessart Wildschwein in Nusspanade
mit Wachholderjus, Rahmkohlrabi und Bärlauch-Spätzle ^{c,g,h,l,o}* 32,90 €
Schnitzel from Spessart wild boar in nut breading with juniper sauce,
creamy turnip cabbage and wild garlic spätzle

Dessert

Sorbet Trilogie – Rhabarber / Erdbeere / Himbeere-Rosmarin 9,90 €
Trilogy of sorbet rhubarb / strawberry / respberry rosemary

*Variation vom fränkischen Rhabarber mit Joghurt
und Giebelstädter Honig ^g* 10,90 €
Variation of franconian rhubarb with yoghurt and local honey

Dreierlei von der Erdbeere mit weißer Schokolade und Milchchip ^g 10,90 €
Variation of strawberry with white chocolate and milk chip

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille mit Rhabarbersorbet ^{c,g} 10,90 €
Crème Brûlée of bourbon vanilla with rhubarb sorbet

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