

Apéritifs & Spritziges

Mainschleifen-Kir (Frankensekt mit fränkischem Himbeerlikör)	0,1 l	4,60 €
Sommertraum - Secco Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Weingut Wischer als Seccoschorle auf Eis mit Limette	0,1 l 0,25 l	3,60 € 4,20 €
Campari - Orange	0,2 l	6,60 €
Aperol Sprizz Aperol Bitter, Sekt, Mineralwasser, Eis, Orange	0,25 l	6,60 €
Rhabarber Sprizz Rhabarbernektar, Sekt, Eis, Limette	0,25 l	6,20 €
Bitter Sprizz (alkoholfrei) San Bitter, Traubensecco, Mineralwasser, Eis, Orange	0,25 l	6,60 €
Traubensecco alkoholfrei (süß) als Seccoschorle auf Eis mit Limette	0,1 l 0,25 l	3,60 € 4,20 €

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe vom Hokkaido mit rosa Pfeffer (vom Biohof Eberth Prosselsheim)	6,60 €
Gegrillter Ziegenkäse auf Kürbiströsti mit marinierter Rote Beete	11,90 €
Frisch geschnittenes Carpaccio vom Fassona-Rind aus dem Piemont mit geschabtem Parmesan, Kapern, Olivenöl und Balsamico	16,90 €
Bunter Gartensalat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen	7,90 €

Zu allen Vorspeisen und Suppen reichen wir ofenfrisches Weißbrot

Hauptgänge

Gegrillte Hähnchenbrust auf Kürbisrahm mit frischer Fussiloni, geschabtem Parmesan und Ofengemüse	20,90 €
Medaillons von der Schweinelende mit Pfefferrahm, hausgemachten Spätzle und kleinem Gartensalat	22,90 €
Rinderrückensteak - medium gegrillt mit Zwiebel-Senf-Kruste, Röstkartoffeln und kleinem Gartensalat	29,90 €
Ofenfrisches Schäufile mit hausgemachten Kartoffelklößen und Apfel-Blaukraut	20,90 €
Gebrautes Filet vom Main-Waller mit Kürbis-Risotto, geschabtem Parmesan und Rahm-Wirsing (vom Main-Fischer Eugen Kimmel aus Fahr)	28,90 €
Gegrillter Ziegenkäse auf Ofengemüse mit Kürbis-Risotto, geschabtem Parmesan und gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen	19,90 €

Große Salate

Bunte Blattsalate in Balsamico-Öl-Dressing	11,90 €
- mit gegrillter Hähnchenbrust	18,90 €
- mit gegrilltem Ziegenkäse auf Ofengemüse	19,90 €
- mit Rinderrückensteak - medium gegrillt mit Kräuternbutter	29,90 €

zu allen Salaten servieren wir ofenfrisches Weißbrot

Um Überraschungen zu vermeiden:
bei kleineren Portionen ziehen wir 2,- € jeweiligen Preis ab

Süß und fein

Crème Brûlée von der Bourbon-Vanille mit gesalzener Karamelleis	6,90€
Quittenkompott mit Walnusseis, Vanillesauce, karamellisierten Walnüssen und Schlagsahne	6,90 €
Absacker: Eine Kugel Zitronensorbet mit Tanqueray London Dry Gin	5,90 €
Nougaccino Eine Kugel hausgemachtes Nougateis und ein Espresso	4,80 €
1 Kugel Eis oder Sorbet nach Wahl (Vanille, Nougat, Walnuss, Zitronensorbet, gesalzener Karamell und Orangensorbet)	2,40 €

Für den kleinen Hunger

(an Sonn- und Feiertagen gibt es diese Gerichte erst ab 15.00 Uhr)

Ein Paar grobe Bratwürste mit Sauerkraut und Brot (aus der Klostermetzgerei in Münsterschwarzach)	12,90 €
Ein Paar grobe Bratwürste mit kleinem Gartensalat und Weißbrot (aus der Klostermetzgerei in Münsterschwarzach)	12,90 €
Hausmacher Wurstplatte mit Rot- und Weißgelegtem, Leberwurst, geräuchertem Schinken, Butter, Gewürzgurke und Brot (aus der Klostermetzgerei in Münsterschwarzach)	14,90 €

Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne in Absprache mit der Küche.

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen in unseren Speisen und Getränken können wir Ihnen eine gesonderte Speisekarte überreichen.