

Herzlich Willkommen

Genießen Sie bei uns eine kulinarische Reise durch die französische und internationale Küche, begleitet von erlesenen Weinen und einem herzlichen Service.

Unsere Speisen werden mit viel Liebe zum Detail sowie frischen und qualitativ hochwertigen Produkten zubereitet. Eine nachhaltige Landwirtschaft unterstützen wir mit der Zusammenarbeit regionaler Lieferanten.

Ihre Gastgeber

Alexander Wald, Markus Klein

& Küchenchef Lars Häfner

sowie das gesamte Team der Bestenheider Stuben



Aktuelle Küchenzeiten

Dienstag – Sonntag | 11:30 – 14:00 & 17:30 – 21:00

Montag | Ruhetag



Mittagskarte

Dienstag – Freitag | 11:30 – 14:00 Uhr

Suppe & Vorspeise

Samtiges Bärlauchsüppchen Tramezzini – Croutons grüner Spargel 	7,90
Carpaccio vom Rinderfilet gehobelte Champignons Rucola	19,90

Hauptgerichte

Schweinefilet im Ibericomantel gebratene Brotknödel Pilzrahmsoße buntes Gemüse	24,90
Gebratenes Zanderfilet Gnoccis sautierter Spinat Velouté	27,90
Pappardelle Bärlauchpesto Parmesan*  	19,90

Spargel

Zu allen Spargelgerichten servieren wir Salzkartoffeln, hausgemachte Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

Salat vom grünen Spargel Pumpernickel Ziegenfrischkäse	14,90
Fränkischer weißer Spargel Natur	21,90
Fränkischer weißer Spargel mit Koch- oder Rohschinken	24,90
Fränkischer weißer Spargel mit Wiener Schnitzel	29,90
Fränkischer weißer Spargel mit Rinderfilet	37,90
Fränkischer weißer Spargel mit Rumpsteak	32,90


*Gericht in veganer oder vegetarischer Variante verfügbar

 vegetarisch

 vegan

Eine separate Karte zu Zusatzstoffen & Allergenen erhalten Sie auf Wunsch von unserem Servicepersonal. Alle aufgeführten Preise verstehen sich in EUR und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Dessert

Verschiedenes Eis mit frischen Früchten je Kugel	2,60
Hausgemachtes Sorbet mit frischen Früchten je Kugel 	3,60
Crème brûlée von der Schokolade frische Erdbeeren	8,90






Unsere große Speisekarte

Dienstag – Freitag | 17:30 – 21:00 Uhr
Samstag, Sonntag & Feiertage | 11:30 – 14:00 & 17:30 – 21:00 Uhr

Aperitifempfehlung

Rosato Aperitivo Hibiskus Orange Prosecco	6,90
G=in ³ & Tonic Ziegler-Gin Thomas Henry Tonic Zitronenzeste	8,90

Suppen & Vorspeisen

Samtiges Bärlauchsüppchen Tramezzini-Croutons grüner Spargel 	7,90
Essenz vom Champignon Trüffel-Flädle* Pilzeinlage  	7,90
Carpaccio vom Rinderfilet gehobelte Champignons Rucola	19,90
Ceviche vom Butterfisch Zuckerschoten Frisée	17,90
Frittierte Artischocke Bulgur-Kräutersalat Frischkäse-Espuma*  	14,90

*Gericht in veganer oder vegetarischer Variante verfügbar

 vegetarisch

 vegan

Eine separate Karte zu Zusatzstoffen & Allergenen erhalten Sie auf Wunsch von unserem Servicepersonal. Alle aufgeführten Preise verstehen sich in EUR und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.




Fleisch

Rinderfilet Kartoffelgratin glasierte Karotten Pfeffersauce	37,90
Rumpsteak Kartoffel-Wedges gegrillter grüner Spargel Nussbutterschaum	32,90
Kalbsbacke Pastinaken-Zwiebelpüree sautierter Wirsing bunte Süßkartoffelchips	24,90
Lackierte Maispoularde Rosmarin-Polenta gegrillter Spitzkohl	19,90
Schweinefilet im Ibericomantel gebratene Brotknödel Pilzrahmsoupe buntes Gemüse	24,90

Fisch

Gebratenes Zanderfilet Gnoccis sautierter Spinat Velouté	27,90
Riesengarnelen Pappardelle Zuckerschoten	26,90
Gegrillter Pulpoarm schwarzes Bohnenpüree pikante Peperonata Chorizo Fumé	32,90

Vegetarisch & Vegan

Spicy Carrot Hummus mit Bärlauch Zitronenjoghurt* Dukkahgewürz 	19,90
Fleischtomate gefüllt mit Zitrus-Kräuterbulgur Allerlei von der Erbse 	19,90
Pappardelle Bärlauchpesto Parmesan* 	19,90

Spargel

Zu allen Spargelgerichten servieren wir Salzkartoffeln, hausgemachte Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

Salat vom grünen Spargel Pumpernickel Ziegenfrischkäse	14,90
Fränkischer weißer Spargel Natur	21,90
Fränkischer weißer Spargel mit Koch- oder Rohschinken	24,90
Fränkischer weißer Spargel mit Wiener Schnitzel	29,90
Fränkischer weißer Spargel mit Rinderfilet	37,90
Fränkischer weißer Spargel mit Rumpsteak	32,90



*Gericht in veganer oder vegetarischer Variante verfügbar

 vegetarisch


 vegan

Eine separate Karte zu Zusatzstoffen & Allergenen erhalten Sie auf Wunsch von unserem Servicepersonal. Alle aufgeführten Preise verstehen sich in EUR und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Salate

Großer gemischter Salat 	12,90
...mit Rinderfiletstreifen	26,90
...mit knuspriger Maispoularde	19,90
...mit Garnelen	26,90
Kleiner Beilagensalat 	4,90

Dessert

Verschiedenes Eis mit frischen Früchten je Kugel	2,60
Hausgemachtes Sorbet mit frischen Früchten je Kugel 	3,60
Crème brûlée von der Schokolade frische Erdbeeren	8,90
Rhabarberkompott Bananen-Buttermilch-Minz-Eis Crumble	8,90
Käseauswahl (Gorgonzola, Pecorino, Taleggio, Fontina) Früchtebrot Feigensenf	14,90

*Gericht in veganer oder vegetarischer Variante verfügbar

 vegetarisch

 vegan

Eine separate Karte zu Zusatzstoffen & Allergenen erhalten Sie auf Wunsch von unserem Servicepersonal. Alle aufgeführten Preise verstehen sich in EUR und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.