

Herzlich Willkommen

Unsere Heimatküche – fränkisch verwurzelt mit kulinarischem Horizont

Wir legen Wert auf gute Produkte aus der Region, sorgfältige Zubereitung und ehrliche Küche. Unsere Wurzeln liegen in Franken – und genau das darf man auch schmecken. Gleichzeitig lassen wir uns auch von anderen Küchen inspirieren, wenn es gut zu unserem Stil und unserer Handschrift passt. Ergänzt wird das Ganze durch ausgewählte Weine und einen herzlichen Service. Schön, dass Sie bei uns sind.

Ihr Team der Bestenheider Stuben



Unsere fränkischen Partner

Fleisch & Feinkost

Viktor Nußbaumer | Kürnach
Heimathof Rauenberg | Freudenberg

Milchprodukte

Viktor Nußbaumer | Kürnach

Fisch & Meeresfrüchte

Kochstoff Euler | Würzburg

Wild

Jägersgemeinschaft | Nassig
Jägervereinigung | Wertheim

Backwaren

Bäckerei Göpfert | Wertheim

Gewürze

Altes Gewürzamt | Klingenberg

Eier aus Freilandhaltung

Geflügelhof Repp | Großheubach
Heimathof Rauenberg | Freudenberg

Obst, Gemüse & Kräuter

Schraudt & Baunach | Würzburg

In Zusammenarbeit mit



Öffnungszeiten Restaurant

Montag | Ruhetag (Gruppen & Privatfeiern auf Anfrage)

Dienstag - Freitag | 11:30 – 14:00 & 17:30 – 22:00

Samstag | 17:30 – 22:00

Sonntag | 11:30 – 15:00

Letzte Bestellannahme Küche | 13:30 & 20:30

Suppe & Vorspeisen

Bärlauchschaumsüppchen

pochiertes Wachtelei | Croutons | Kräuteröl

7,80

Gebratene Jakobsmuscheln

Ravioli von grünem Spargel | Silvaner-Safransauce

18,90

Kräuterpfännchen

hausgemachte Kräuterbutter | Tomatenragout | Steinofenbaguette

...mit saisonalem Gemüse 

11,90

...mit Wildfanggarnelen

18,40

Feine Röllchen vom rosa gebratenen Roastbeef

grobe Senfmayonnaise | Parmesanchip | frittierte Kapern | angemachter Wildkräutersalat

17,40

Fisch & Fleisch

Gebratenes Zanderfilet

Tagliatelle | Tomatenragout | gegrilltes Gemüse

26,90

Geschmorte Kalbsbacke

Kartoffelpüree | Frühlingslauch | Kalbsjus

28,70

Lammrücken im Kräutermantel

gebackene Polenta | Ratatouille | Lammssauce

32,60

Rumpsteak

Kartoffelgratin | Portweinschalotten | glasierte gelbe Rüben

33,70

Salate

Großer gemischter Salat

Sonnenblumenkerne | Granatapfel | Kräuterdressing | Ei* | Steinofenbaguette 

13,90

...mit Roastbeef-Streifen

23,80

...mit gegrillte Jakobsmuscheln & Wildfanggarnelen

28,70

Kleiner Beilagensalat

6,30

Für jede Umbestellung berechnen wir einen Aufpreis von 1,00 €. Wir danken für Ihr Verständnis.

*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.




Fränkischer Spargel aus Grünsfeld

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

Alle Spargelportionen | ca. 350g Rohgewicht

Fränkischer weißer Spargel natur 	20,90
Fränkischer weißer Spargel mit Koch- und/oder Rohschinken	23,90
Fränkischer weißer Spargel mit Schweineschnitzel Wiener Art	25,40
Fränkischer weißer Spargel mit gebratenem Zanderfilet	32,40
Fränkischer weißer Spargel mit Rumpsteak	38,80

Dessert

Crème brûlée von der Tahiti-Vanille 	
Rhabarbersorbet frische Erdbeeren	11,60
Je Kugel hausgemachtes Eis, serviert mit frischen Früchten 	
Tahiti-Vanille Dunkle Valrhona-Schokolade Tonkabohne	3,40
Je Kugel hausgemachtes Sorbet, serviert mit frischen Früchten 	
Rhabarber Sauerkirsche Zitrone	3,60

Für jede Umbestellung berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €. Wir danken für Ihr Verständnis.

*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.

Aperitif

Sanddorn Spritz | Andalö & Secco | 8,00

Riesling Sekt 0,1l - Weingut Fürst Löwenstein | 8,00

Unsere Genussmenüs

Klassik

Gebratene Jakobsmuscheln

Ravioli von grünem Spargel

Silvaner-Safransauce

Bärlauchschaumsüppchen

pochiertes Wachtelei | Croutons | Kräuteröl

Lammrücken im Kräutermantel

gebackene Polenta | Ratatouille

Lammsauce

Crème brûlée von der Tahiti-Vanille

Rhabarbersorbet | frische Erdbeeren

4-Gang-Menü | 63

3-Gang-Menü (ohne 1. Gang) | 51

3-Gang-Menü (ohne 2. Gang) | 54

Vegetarisch

Kräuterpfännchen

saisonales Gemüse | hausgemachte Kräuterbutter

Tomatenragout | Steinofenbaguette

Bärlauchschaumsüppchen

pochiertes Wachtelei | Croutons | Kräuteröl

Fränkischer weißer Spargel

Salzkartoffeln | Sauce Hollandaise

oder zerlassene Butter

Dreierlei Sorbet

Rhabarber | Sauerkirsche | Zitrone

4-Gang-Menü | 48

3-Gang-Menü (ohne 1. Gang) | 37

3-Gang-Menü (ohne 2. Gang) | 39

Änderungen und Umbestellungen innerhalb der Menüs sind leider nicht möglich

Bestellschluss für unsere Menüs jeweils:

13:00 & 20:00 (3-Gang-Menü) | 12:30 & 19:30 (4-Gang-Menü)

Korrespondierende Weinbegleitung

3-Gang-Menü | 22 € | je 0,1l zu allen Gängen

4-Gang-Menü | 29 € | je 0,1l zu allen Gängen

*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.