

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

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

Letzte Bestellannahme 13:30 & 20:30



Speisekarte

Vom 01.07.2024 bis 30.09.2024



Aperitifempfehlung

Ziegler Zeitgeist Tonic	8,00
Löwenstein Riesling Sekt Brut Ziegler No.1 Wildkirschlikör	9,00

Suppen

Essenz von der Tomate Ricotta-Rucola-Ravioli* Basilikumöl 	8,90
Rahmsuppe von Pfifferlingen eigene Einlage Schnittlauchöl 	8,90

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet eingelegte Pilze Wildkräuter Parmesan-Chip	19,90
Salat von Pfifferlingen Kräutervinaigrette Schinken vom Iberico-Schwein* 	16,90
Variation vom Tomatensalat Büffelmozzarella* Balsamico-Perlen 	14,90

Fisch

Gebratenes Main-Zanderfilet Allerlei von der Erbse gegrilltes Salatherz Velouté	27,90
Gegrillte Riesengarnelen Frischkäse-Ravioli Tomatenkompott breite Bohnen	26,90

*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

Rumpsteak Kartoffel-Wedges Texturen vom Mais Café de Paris	33,90
Rinderfilet Kartoffel-Mousseline grüner Spargel Sauce Riche	38,90
Schweinefilet im Ibericomantel Macaire-Kartoffeln Pfifferlingrahmsauce Bohnen	26,90
Wiener Schnitzel vom Kalb gebratene Pfifferlinge Bratkartoffeln	34,90
Extra Beilagenschale gebratene Pfifferlinge	14,90

Vegetarisch & Vegan

Frittierte Artischocke Fregola Sarda Espuma vom Parmesan 	19,90
Gnocchi gebratene Pfifferlinge junge Erbsen Tomate 	21,90
Steak vom Blumenkohl Aromen von Curry & Chili süß-saures Dattelpüree 	19,90

Salate

Großer gemischter Salat 	13,90
...mit Rinderfiletstreifen	26,90
...mit knuspriger Maispoularde	19,90
...mit Garnelen	26,90
Kleiner Beilagensalat 	5,90




*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
Variation von der Zitrusfrucht 	9,90
Schwarzwälder Trilogie (Kirsche Sahne Schokolade) 	9,90
Käseauswahl (Gorgonzola, Pecorino, Taleggio, Fontina) Früchtebrot Feigensenf	14,90

Kommende Veranstaltungen



Genießen Sie Classic Rock-Hits in unserem Weinviertel mit **DONNY VOX** an folgenden Terminen:

Sa | 27.07.2024 | Ab 18 Uhr

Fr | 20.09.2024 | Ab 18 Uhr

Unsere **SPIRITUOSENTASTINGS** für das zweite Halbjahr 2024 nach vorheriger Anmeldung an folgenden Terminen:

Fr | 06.09.2024 | **EDELOBSTBRÄNDE** & 3 Gänge-Menü

Sa | 21.09.2024 | **RUM** & fränkisches Vesper

Sa | 12.10.2024 | **WHISKY** & fränkisches Vesper

Sa | 09.11.2024 | **RUM** & 3-Gänge-Menü

Fr | 22.11.2024 | **EDELOBSTBRÄNDE** & 3 Gänge-Menü

Fr | 06.12.2024 | **WHISKY** & 3-Gänge-Menü



*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.