


Speisekarte

Gültig vom 03.03.2025 bis 04.05.2025

Suppen

Fränkische Kartoffelsuppe mit Speck* nach Wahl Kräuter 	6,90
Bouillabaisse „Bestenheider Stuben“ Rouille auf geröstetem Baguette	11,60

Vorspeisen

Karamellierter Ziegenkäse grüner Spargel Erbsen Knäckebrot	14,40
Hausgebeizter Lachs Zitrusaromen eingelegte Karotte Chili	17,90
Pikantes Tatar vom Rind gebeiztes Eigelb grobe Senfmayonnaise geröstetes Schwarzbrot	18,90

Fisch & Fleisch

Gebratener Saibling Gnocchi Spinat Fisch-Velouté Kräuteröl	27,40
Gebratener Steinbutt Kartoffelpüree gerösteter Blumenkohl Schnittlauch-Velouté	33,90
Gebratene Maispouardenbrust Perlgraupen-Risotto Pilze Morchelrahm	23,80
Geschmorte Hasenkeule Süßkartoffel Frühlingszwiebel Pfeffer-Jus	24,70
Lammrücken im Kräutermantel Gnocchi Erbsengewächse Rosmarin-Knoblauch-Jus	33,70
Rumpsteak Rosmarin-Kartoffeln wilder Brokkoli Gorgonzola-Espuma	34,70
Rinderfilet Tiroler Kartoffel-Paunzen grüner Spargel Pfefferrahmsauce	39,80

Beim Rindfleisch setzen wir auf neuseeländische Frischware von ausschließlich grasgefütterten Weiderindern

*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.

Vegetarisch & Vegan

Spicy Carrot Hummus Zitronenjoghurt* Dukkahgewürz 	19,70
Morchel-Risotto Pilze Kräuter Parmesan 	22,70
Tagliarini in Trüffelrahm gehobelter Parmigiano Reggiano frischer schwarzer Trüffel 	26,60

Salate

Großer gemischter Salat 	13,90
...mit Rinderfiletstreifen	24,60
...mit gebratener Maispoularde	18,40
...mit gegrillten Riesengarnelen	22,90
Kleiner Beilagensalat 	5,90

Dessert & Käse

Kleine Köstlichkeit von der Schokolade Banane Kokos	9,90
Brie de Meaux Paprika-Konfitüre Knäckebrot	9,90
Nougat-Tartelette italienische Meringue Haselnuss-Eis	8,90
Verschiedenes Eis mit frischen Früchten je Kugel	2,10
Hausgemachtes Sorbet mit frischen Früchten je Kugel 	3,10

*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.

Fine Dining

8 Gänge Menü

- Bestellung **nur Fr & Sa** bis **spätestens 18:30 Uhr** möglich •
- Menü auch in vegetarischer Variante erhältlich •

Vitello Tonnato | Kapern | Taggiasca-Oliven

Samtiges Kräutersüppchen | Tramezzini-Croutons

Butter-Chicken-Curry | Papadam | Cashew

Steinbutt | Spinat | Knoblauch

Sanddorn-Sorbet

Hasenkeule | Süßkartoffel | Junglauch | Pfefferjus

Nougat-Tartelette | Haselnuss | italienische Meringue

Brie de Meaux | Paprika-Konfitüre | Knäckebrot

Menüpreis

94 € p.P.

Weinbegleitung

39 € p.P.

Unser Menü ist **separat** oder als Arrangement **„Schlemmen & Schlummern“** mit Übernachtung und Frühstück an Freitagen und Samstagen jeweils am Abend erhältlich. Menüauftakt zwischen 18 und spätestens 18:30 Uhr. Auch als Gutschein erhältlich.

Menü & Einzelzimmer	148 € p.P. mit Frühstück
Menü & Doppelzimmer	130 € p.P. mit Frühstück
Menü & Dreibettzimmer	126 € p.P. mit Frühstück