

Herzlich Willkommen

Unsere Heimatküche – fränkisch verwurzelt mit kulinarischem Horizont

Regionale Produkte und klassisches Handwerk bilden die Grundlage unserer Küche. Darauf aufbauend setzen wir moderne Akzente und ausgewählte Einflüsse aus anderen Küchen, ohne unsere Herkunft aus den Augen zu verlieren. Heimat verstehen wir als Fundament – nicht als Grenze. Dazu gehören ein herzlicher Service und Weine, die wir mit Freude für Sie ausgewählt haben. Wir freuen uns darauf, Sie verwöhnen zu dürfen!

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 – 23:00

Samstag | 17:30 – 23:00

Sonntag | 11:30 – 15:00

Letzte Bestellannahme Küche | 13:30 & 21:00


Suppen

Klare Kraftbrühe vom Ochsenschwanz

Wurzelgemüse | Kräuterflädle

9,80

Samtiges Rote-Beete-Süppchen

Sauerrahm-Espuma | geröstete Haselnüsse 

7,90

Vorspeisen

Feldsalat mit Speck* & Croutons

Walnussdressing | karamellierte Walnüsse | Granatapfel  

11,90

Variationen vom Kürbis

eingelegter Kürbis | Kürbispesto | Kürbis-Espuma | Kürbiskerne | Brotchips 

13,80

Wildfanggarnelen im Kräuterpännchen

3 Stück | hausgemachte Knoblauch-Kräuterbutter | gemischtes Gemüse

17,70

Fisch & Fleisch

Gebratenes Zanderfilet

Kohlrabi-Kartoffelgemüse | Spinat | Kartoffelstroh | Zitrus-Beurre-Blanc

26,90

Geschmorte Schweinebäckchen

Kartoffelpüree | sautierter Rosenkohl

23,80

Fränkischer Sauerbraten

Semmelknödelscheiben | Apfelrotkohl

24,30

Ragout vom Spessartwild

hausgemachte Butterspätzle | saisonales Gemüse

26,80

Rosa gebratene Entenbrust

Rosmarinkartoffeln | bunte Rüben | Portweinzwiebeln

28,40

Lammrücken im Kräutermantel

gebackene Polenta | Ratatouille | LammsoUCE

32,60

Rumpsteak

Bratkartoffeln | Röstzwiebeln | Zitronen-Pfefferbutter

33,70

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.

Zeitlose vegetarische Klassiker

Cremiger Hummus & Frankfurter Kräuter

gerösteter Blumenkohl | Zitronenjoghurt* | Dukkah 

19,80

Fregola Sarda

Winterlauch | Belper Knolle 

19,80

Salate

Großer gemischter Salat

Kürbiskerne | Granatapfel | Kräuterdressing | Steinofenbaguette 

13,90

...mit Riesengarnelen & Edelfischen

22,90

...mit Roastbeef-Streifen

23,80

Kleiner Beilagensalat

6,30

Dessert

Fränkisches Millefeuille

Crème pâtissière von Tahiti-Vanille | „Quätschich“-Sorbet (Zwetschge) 

11,60

Lauwarme Schokoladentarte

Tonkabohneneis | Calamansi-Gel 

12,20

Je Kugel hausgemachtes Eis, serviert mit frischen Früchten

Tahiti-Vanille | Dunkle Valrhona-Schokolade | Tonkabohne 

3,20

Je Kugel hausgemachtes Sorbet, serviert mit frischen Früchten

Zwetschge | Sanddorn | Williams-Christ-Birne 

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 | 7,90

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

Unsere Genussmenüs

Klassik

Variationen vom Kürbis

eingelegter Kürbis | Kürbispesto | Kürbis-Espuma

Kürbiskerne | Brotchips

Klare Kraftbrühe vom Ochsenschwanz

Wurzelgemüse | Kräuterflädle

Rumpsteak

Bratkartoffeln | Röstzwiebeln | Zitronen-Pfefferbutter

Lauwarme Schokoladentarte

Tonkabohneneis | Calamansi-Gel

4-Gang-Menü | 63

3-Gang-Menü (ohne 1. Gang) | 51

3-Gang-Menü (ohne 2. Gang) | 54

Vegetarisch

Variationen vom Kürbis

eingelegter Kürbis | Kürbispesto | Kürbis-Espuma

Kürbiskerne | Brotchips

Samtiges Rote-Beete-Süppchen

Sauerrahm-Espuma | geröstete Haselnüsse

Fregola Sarda

Winterlauch | Belper Knolle

Fränkisches Millefeuille

Crème pâtissière von Tahiti-Vanille

„Quätschich“-Sorbet (Zwetschge)

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.