

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 01.09.2024 bis 31.10.2024



Aperitifempfehlung

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

Suppen

Kürbis-Curry-Suppe Kürbiskernöl karamellisierte Kürbiskerne Purple Curry 	7,90
Consommé von der französischen Maispoularde Nudeln Karotte Erbse Kräuteröl	8,90

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet eingelegte Pilze Rucola Parmesan-Chip	19,90
Marinierter Hokkaido-Kürbis Ziegenfrischkäse* Feldsalat Kürbiskern-Krokant  	17,90
Tatar vom hausgebeizten Lachs marinierter Rotkohl Radieschen-Vinaigrette Sesam	19,90

Fisch

Gebratenes Main-Zanderfilet Kartoffel-Lauch-Ragout Velouté Kräuteröl	27,90
Gegrillte Riesengarnelen Piment-Nudeln Hummer-Mais-Sauce Chiliöl	29,90

*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 Rosmarin-Wedges geröstete Karotten Rotweinzwiebeln Chimichurri	38,90
Rumpsteak Bratkartoffeln Röstzwiebeln hausgemachte Kräuterbutter	33,90
Gebratene Kalbesleber Kartoffelpüree Apfel & Zwiebel Balsamico-Jus	26,90
„Coq au vin“ (in Rotwein geschmortes Hähnchen) Kartoffelstampf Gemüse	23,90

Vegetarisch & Vegan

Mille-feuille vom Butternut-Kürbis schwarzes Linsenpüree Zitronenjoghurt* 	19,90
Rote-Beete-Gnocchi Ziegenfrischkäse geröstete Walnüsse 	19,90
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	25,90
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
Crème brûlée von der Tonkabohne Financier (Mandelkuchen) Nougat-Ganache	11,90
Parfait vom Ziegenkäse Feige Portwein	12,90
Schokoladen-Delice Zwetschge Joghurt	9,90

Ein Meisterwerk über Ihren Köpfen

Über Ihnen erstreckt sich ein einzigartiges Deckengemälde, geschaffen von Johannes Schwab, das mit seinem besonderen Design und der tiefen Symbolik besticht. Das Kunstwerk ist nicht nur ein visueller Genuss, sondern erzählt auch von der Idee der „Begegnung“. Die stilisierten Portraits eines Mannes und einer Frau repräsentieren die Vielfalt der Menschen, die in unserem Restaurant zusammenkommen – ein Ort für Gespräche, Austausch und Geselligkeit.

Umrahmt werden die Portraits von Zellen, stehen, der die Wurzeln industrieller Diese Zellen verleihen dem Kunstwerk eine treffen, entstehen neue Ideen und



die symbolisch für den Stadtteil Bestenheid Entwicklungen in Wertheim verkörpert. dynamische Dimension: Wenn sich Zellen Gemeinschaften.

Das Deckengemälde besteht aus 110 **Johannes Schwab** handgemalten Elementen, die in einer fortschrittlichen Lasurtechnik mit Acryl- und Ölfarben gefertigt wurden. Diese Technik sorgt für lebendige Farben und Langlebigkeit. Jedes Detail lädt dazu ein, darüber nachzudenken, was Begegnungen bedeuten können. Nehmen Sie sich Zeit, um die Symbolik zu erkunden – es gibt immer wieder neue Geschichten zu entdecken!

*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.