

# 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  
Frankenhof Speth | Großheubach

### Milchprodukte

Viktor Nußbaumer | Kürnach

### Süßwasserfische & Geräuchertes

Hartmut Hoh | Kreuzwertheim

### 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

Grüner Spargel | Croutons | Kräuteröl 7,80

## Fränkischer Spargelsalat

Radieschen | Tomaten | Wachtelei | Brotchips  13,40

## Carpaccio vom fränkischen Weiderind

Wildkräutersalat | Bärlauch-Zitrus-Vinaigrette | frittierte Kapern | Parmesanchips 17,90

## Gebratene Jakobsmuscheln

Ravioli vom grünen Spargel | Silvaner-Safransauce 18,90

# Fisch & Fleisch

## Gebratenes Zanderfilet

Gnocchi | Zucchini Gemüse | Zitronen-Beurre blanc | Kartoffelstroh 26,90

## Geschmorte Kalbsbacke

Kartoffelpüree | Romanesco | Kalbsjus 28,70

## Lammrücken im Kräutermantel

Rosmarinkartoffeln | Erbsenpüree | Lammjus 32,60

## Rumpsteak

Kartoffelgratin | gegrillter grüner Spargel | Sauce Chateaubriand 33,70

# Salate

## Großer gemischter Salat

Kräuter dressing | Ei | Sonnenblumenkerne | Granatapfel | Steinofenbaguette  13,90

...mit Roastbeef-Streifen 23,80

...mit gegrillten 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 sowie hausgemachte  
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

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	39,40




## Weinempfehlung zum Spargel

2023 | Silvaner „Alte Reben“ | trocken | Weingut Helmstetter | Bürgstadt | Franken

Unser Geheimtipp zu Spargel mit Sauce Hollandaise, hellem Fleisch und feinen Fischgerichten. Der Silvaner „Alte Reben“ überzeugt mit feiner Mineralik, ausgewogener Struktur und einer moderaten, eleganten Säure.

0,1l | 6,90

## Dessert

Crème brûlée von der Tahiti-Vanille 	
Rhabarbersorbet   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 1,00 €. 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.

# Unsere Genießermenüs

## Aperitifempfehlung

Sanddorn Spritz | Andalö & Secco | 8,00

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

### Klassik

#### Gebratene Jakobsmuscheln

Ravioli von grünem Spargel | Silvaner-Safransauce

\*\*\*

#### Bärlauchschaumsüppchen

Grüner Spargel | Croutons | Kräuteröl

\*\*\*

#### Lammrücken im Kräutermantel

Rosmarinkartoffeln | Erbsenpüree

Lammjus

\*\*\*

#### Crème brûlée von der Tahiti-Vanille

Rhabarbersorbet | Erdbeeren

4-Gang-Menü | 67

3-Gang-Menü (ohne 1. Gang) | 49

3-Gang-Menü (ohne 2. Gang) | 59

### Vegetarisch

#### Fränkischer Spargelsalat

Radieschen | Tomaten | Wachtelei | Brotchips

\*\*\*

#### Bärlauchschaumsüppchen

Grüner Spargel | Croutons | Kräuteröl

\*\*\*

#### Fränkischer weißer Spargel

Salzkartoffeln | Sauce Hollandaise

oder zerlassene Butter

\*\*\*

#### Dreierlei Sorbet

Rhabarber | Sauerkirsche | Zitrone

4-Gang-Menü | 49

3-Gang-Menü (ohne 1. Gang) | 37

3-Gang-Menü (ohne 2. Gang) | 42

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.