

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 – 13:30 & 17:30 – 20:30



Speisekarte

Vom 01.05.2024 bis 30.06.2024

Aperitifempfehlung

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

Suppen & Vorspeisen

Essenz vom Champignon Trüffel-Flädle* Pilzeinlage 	7,90
Carpaccio vom Rinderfilet gehobelte Champignons Rucola	19,90
Frittierte Artischocke Bulgur-Kräutersalat Frischkäse-Espuma* 	14,90

Fleisch

Rinderfilet Kartoffel-Mousseline grüner Spargel Sauce Riche	37,90
Rumpsteak Kartoffel-Wedges Texturen vom Mais Sauce Café de Paris	32,90
Schweinefilet im Ibericomantel gebratene Brotknödel Pilzrahmsoße buntes Gemüse	24,90

*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.

Fisch

Gebratenes Zanderfilet Gnocchi sautierter Spinat Velouté	27,90
Riesengarnelen Pappardelle Zuckerschoten	26,90

Grünsfelder Spargel

Spargelcremesuppe Tramezzini-Croutons Basilikum-Öl	7,90
Salat vom weißen Spargel* Kräuterdressing Radieschen & rote Zwiebeln 	14,90
Fränkischer weißer Spargel Natur	21,90
Fränkischer weißer Spargel mit Koch- oder Rohschinken	24,90
Fränkischer weißer Spargel mit Wiener Schnitzel	29,90
Fränkischer weißer Spargel mit Rinderfilet	37,90
Fränkischer weißer Spargel mit Rumpsteak	32,90

Zu allen Spargelgerichten servieren wir Salzkartoffeln, hausgemachte Sauce
Hollandaise oder zerlassene Butter

Vegetarisch & Vegan

Spicy Carrot Hummus Zitronenjoghurt* Dukkahgewürz 	19,90
Pappardelle Basilikumpesto Parmesan* 	19,90



*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.

Salate

Großer gemischter Salat 	12,90
...mit Rinderfiletstreifen	26,90
...mit knuspriger Maispoularde	19,90
...mit Garnelen	26,90
Kleiner Beilagensalat 	4,90

Dessert

Verschiedenes Eis mit frischen Früchten je Kugel	2,60
Hausgemachtes Sorbet mit frischen Früchten je Kugel 	3,60
Crème brûlée von der Vanille frische Beeren	8,90
Rhabarberkompott Sorbet von der Erdbeere Crumble	8,90
Käseauswahl (Gorgonzola, Pecorino, Taleggio, Fontina) Früchtebrot Feigensenf	14,90

Gedanken zum Deckengemälde "Metamorphosis"

„Die Gestalt des Menschen liegt verborgen in der wo alles Leben beginnt, springt ein lebendiger Funke über, Begegnung als eine Art Schöpfungsakt, in dem die und das freie Spiel der Elemente Wasser, Erde, Feuer beiden Köpfe wirkt und sie in den wohlgeordneten



Johannes Schwab

Anschauung des Gegenübers. Von Zelle zu Zelle, dort, um zum menschlichen Ebenbild zu werden. Die Keimzelle menschlichen Wirkens vom Geist erfüllt ist und Metall im offenen Raum unsichtbar durch die Lebensfluss aufnimmt. Die Verheißung also liegt in

der Verschmelzung mit dem „DU“, ihre Erfüllung in der Metamorphose.
Der Schmetterling nimmt seine Gestalt an und erfährt in ihr seine Bestimmung.“

*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.