

Spritzig und fruchtig in den Sommer - unsere Empfehlung

Limoncello - Spritz

Limoncello, Secco, Eis und Limette

€ 8,50

Hessen Hugo

Holunderblütensirup, Apfelwein, Prosecco, frische Minze und Eiswürfel

€ 8,50

Martini Granaté

Martini Bianco, Schweppes Pomegranate,

Minze, Eis, Zitrone

€ 8,50



... und ohne Alkohol

Gruß und Kuss, dein Julius...

Schweppes Wild Berry, geeiste Beeren und
alkoholfreier Riesling vom Julius Spital aus Würzburg

€ 8,50



Kir Royal - alkoholfrei

alkoholfreier Riesling mit fruchtigem Johannisbeersaft

€ 7,50

Orangen – Spritz

- alkoholfrei -

Orangensaft, Tonic, Grenadine, Eis und Orangenscheibe € 8,00

Montags- und Mittagskarte (Mo-Fr)

Sommerliche Salatauswahl mit frischen Blattsalaten der Saison
und Allerlei aus dem Garten

dazu servieren wir Ihnen unser hausgemachtes Joghurt-Schmand- Dressing
und Steinofenbaguette

nur als Salat € 14,50

oder wahlweise dazu:

Lammkotelett vom Grill mit Kräuterbutter € 24,50

Putenbruststreifen vom Grill in süß- scharfer Sauce € 18,90

Lachsfilet vom Grill mit Kräuterbutter € 22,50

Rumpsteak vom Grill (180gr.) mit Kräuterbutter € 28,50

mediterranes Grillgemüse und gegrillter Feta  € 17,90

(alle Preise inkl. Salat)

Wolfsbarsch (Loup de mer) vom Grill

auf frischer Pasta dazu Hummersauce

€ 23,90

Frischer Pfifferlinge

Pfifferlingscremesüppchen mit Kräuterschmand € 8,90 

Frische Pfifferlinge mit Bandnudeln in der Pfanne geschwenkt
dazu Tomatenwürfel und junger Lauch € 18,50 

Hausgemachte Semmelknödel auf Pfifferlingen a la creme
mit Weißwein und Wurzelgemüse € 19,50 

Schweine-Lende vom Grill mit Pfifferlingen in Rahm
dazu Bandnudeln und Marktgemüse € 26,90

Rumpsteak
dazu in Butter geschwenkte **Pfifferlinge**
Rosmarinkartoffeln und Bohnen € 36,90

Gröstl vom Zander und Bratkartoffeln
mit geschwenkten **Pfifferlingen** und feiner Hummersauce € 28,50

Vegan

Gemüsecurry
mit Basmatireis und gebackener Ananas
€ 17,50 

Karotten- Ingwer- Kokossüppchen (vegan)
mit Pinienkernen



€ 7,90

Kartoffel- Specksuppe
mit Bauernbrotchip

€ 8,90

6 halbe Freilandeier mit Grüne Soße und neuen Kartoffeln



€ 14,50

Räucherlachs

an Salatbukett dazu Kartoffelrösti und Honig- Senf Creme

€ 14,50

Schweinelendchen vom Grill

mit feinen Spätzle, Marktgemüse und Champignonrahm

€ 22,50

Rinderbäckchen in kräftiger Rosmarin- Rotweinsauce

mit glacierte Karotten und Bandnudeln

€ 28,90

Crème brûlée

frische Beeren

und Walnußseiscreme

€ 9,50

Topfenmousse

leichte Vanille- und Zitronennoten

mit Papaya- Ragout

€ 8,50

Abendkarte (Di-So+Sa+So mittags)

Frischer Pfifferlinge

Pfifferlingscremesüppchen mit Kräuterschmand  € 8,90

Bunte Blattsalate

mit eingelegten Pfifferlingen,

dazu Mühlendressing und Baguette



€ 17,90

wahlweise mit: Bauernschinken

€ 20,50

Frische Pfifferlinge mit Bandnudeln in der Pfanne geschwenkt
dazu Tomatenwürfel und junger Lauch



€ 18,50

Hausgemachte Semmelknödel auf Pfifferlingen a la creme

mit Weißwein und Wurzelgemüse



€ 19,50

Schweine-Lende vom Grill mit Pfifferlingen in Rahm

dazu Bandnudeln und Marktgemüse

€ 26,90

Rumpsteak

dazu in Butter geschwenkte **Pfifferlinge**

Rosmarinkartoffeln und Bohnen

€ 36,90

Gröstl vom Zander und Bratkartoffeln

mit geschwenkten **Pfifferlingen** und feiner Hummersauce

€ 28,50

Suppen...

- Karotten- Ingwer- Kokossüppchen (vegan)**
mit Pinienkernen  € 7,90
- Kartoffel- Specksuppe**
mit Bauernbrotchip € 8,90
- Kresse-Schaumsüppchen**
mit Räucherlachsstreifen € 9,50

Vorspeisen...

- Anti pasti di verdure**
Zucchini, Paprika, Aubergine und Champignons
mit mediterranen Kräutern, Olivenöl und Balsamico angemacht  € 9,50
- Kleiner gemischter Salat** € 6,90
- Tomaten-Carpaccio mit Mozzarella**
mit Basilikum und Zitronenöl  € 11,50
- Mild geräucherter Lachs**
mit Kartoffelrösti und Salatbeet mit Senf-Honig-Creme € 14,50
- Carpaccio vom gesottenen Tafelspitz** mit steirischem Kernöl
und Apfel-Essig mariniert dazu junger Lauch € 12,50

die mit  gekennzeichneten Speisen sind vegetarisch...

Fragen Sie gerne auch nach veganen Varianten.
Bei uns bleiben Sie nicht hungrig...

Vegetarisches

- Grüner Spargel in leichter Sahnesauce**
mit Tagliatini und geschmolzenen Kirschtomaten
dazu Pinienkerne  € 20,00
- Gnocchi** mit Birnenspalten
in Gorgonzolasauce geschwenkt  € 17,50
- Hessische Grüne Soße**
mit Salzkartoffeln und 6 halben, gekochten Freilandeier  € 14,50
- Frische Pasta –Strozzapreti** (vegan)
in Ragout von der Strauchtomate mit frittiertem Spitzkohl
und Zucchini  € 16,50

Fisch

- Hessische Grüne Soße**
mit gegrilltem **Zanderfilet** und Bratkartoffeln € 21,50
- Wolfsbarsch (Loup de mer) vom Grill**
auf frischer Pasta in Tomatensauce € 23,90
- Lachsfilet vom Grill**
auf Pfannengemüse mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter € 26,50
- Zanderfilet vom Grill**
auf Spitzkohl mit Salzkartoffeln und Meerrettichsauce € 26,90

Deftig...

- Rumpsteak vom Grill** mit gebratenen Zwiebeln
Rosmarinkartoffeln, Bohnengemüse und
hausgekochter Barbecuesauce € 32,50
- Schnitzel vom Schweinerücken "Wiener-Art"**
mit Sardelle, Kapern, Zitrone und Preiselbeeren – Garnitur
dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse € 21,50
- Rinderbäckchen** in kräftiger Rosmarin- Rotweinsauce
mit glacierte Karotten und Bandnudeln € 28,90

Salat

Sommerliche Salatauswahl mit frischen Blattsalaten der Saison
und Allerlei aus dem Garten

dazu servieren wir Ihnen unser hausgemachtes Joghurt-Schmand- Dressing
und Steinofenbaguette

nur als Salat € 14,50

oder wahlweise dazu:

(alle Preise inkl. Salat)

Lammkotelett vom Grill mit Kräuterbutter € 24,50

Putenbruststreifen vom Grill in süß- scharfer Sauce € 18,90

Lachsfilet vom Grill mit Kräuterbutter € 22,50

Rumpsteak vom Grill (180gr.) mit Kräuterbutter € 28,50

mediterranes Grillgemüse und gegrillter Feta



€ 17,90

Die süße Versuchung

Topfenmousse

mit leichten Vanille- und Zitrone-Noten
dazu Papaya-Ragout

€ 8,90

Lauwarmes Schoko-Törtchen

mit Vanilleiscreme und Himbeeren

€ 8,50

Crème brulée

frische Beeren und Walnußiscreme

€ 9,50

Flambierter Cheesecake

mit marinierten Erdbeeren

€ 9,50

3erlei Sorbet (Cassis, Mango und Zitrone)

aufgegossen mit prickelndem Secco
und frischen Beeren

€ 12,50



Affogato

Espresso mit Vanilleeis

€ 5,20