

# 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. Wir setzen auf regionale Partnerschaften und arbeiten eng mit Lieferanten aus der Umgebung zusammen.

Ihre Gastgeber

Alexander Wald & Markus Klein

Küchenchef Lars Häfner

Restaurantleitung Nina Hammerle

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

Gültig vom 04.11.2024 bis 05.01.2025

## Suppen

Consommé (Kraftbrühe) vom Spessartwild   Steinpilz-Ravioli   Schnittlauchöl	8,90
Kürbis-Curry-Suppe   Kürbiskernöl   karamellisierte Kürbiskerne   Purple Curry 	7,90

## Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet   Taggiasca-Oliven   Parmesan-Chips   feiner Zupfsalat	19,90
Hausgeräucherte Gänsebrust   Texturen von Quitte und roter Beete	17,90
Marinierter Hokkaido-Kürbis   Ziegenfrischkäse*   Feldsalat-Pesto*   Kürbiskern-Krokant 	17,90

## Fisch

Gebratenes Main-Zanderfilet   Kartoffel-Spinat-Ragout   Velouté   Kräuteröl	28,90
Seeteufel-Medaillon   schwarzes Bohnenragout   Chorizo-Fond	33,90

## Fleisch

Hirschrücken   Maronen-Sellerie-Püree   Rosenkohl   eingelegte Brombeeren   Wildsauce	37,90
Rumpsteak   Bratkartoffeln   Röstzwiebeln   hausgemachte Kräuterbutter	33,90
Geschmorte Kalbsbacke   Kartoffelpüree   Grünkohl	27,90
Salpico (feines Ragout) vom Spessartwild   Salbei-Gnocchi   geröstete Karotten	26,90
Konfierte Gänsebrust   Risotto   Haselnuss   Cranberry-Preiselbeer-Kompott   Portweinbirne	28,90




\*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.


# Vegetarisch & Vegan

Mille-feuille von roter Beete   weiße Bohnen   Texturen von der Haselnuss 	19,90
Kürbis-Gnocchi   Kürbisragout   geröstete Kürbiskerne   Kürbis-Espuma   Kürbiskernöl 	19,90
Fregola Sarda   Grünkohl   Kräuterseitlinge 	19,90

## Salate

Großer gemischter Salat 	13,90
...mit Rinderfiletstreifen	+ 13,00
...mit gebratener Maispoularde	+ 6,00
...mit gegrillten Riesengarnelen	+ 12,00
Kleiner Beilagensalat 	5,90

## Dessert

Weißer Glühwein-Birne   Püree von der Marone   hausgemachtes Spekulatiuseis	12,90
Walnuss-Tarte   hausgemachtes Honigeis	9,90
Brillat-Savarin de Côte-d'Or (franz. Weichkäse)   Kaki   schwarze Walnüsse	11,90
Verschiedenes Eis mit frischen Früchten   je Kugel	2,60
Hausgemachtes Sorbet mit frischen Früchten   je Kugel 	3,60

\*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.

# Fine Dining in 8 Gängen

November & Dezember 2024

Hausgeräucherte Gänsebrust | Texturen von Quitte und roter Beete

\*\*\*

Maronen-Mandarinensüppchen

\*\*\*

Variation vom Kürbis

\*\*\*

Miesmuschel | Petersilienpüree | Knoblauch-Chips | Brioche

\*\*\*

Sorbet von der Hagebutte | Zimt-Crumble

\*\*\*

Sauerbraten vom Rinderfilet | Dauphine-Kartoffeln | Texturen von der Karotte

\*\*\*

Weißer Glühbirne | Maronenpüree | hausgemachtes Spekulatiuseis

\*\*\*

Brillat-Savarin de Côte-d'Or | Mandarine | schwarze Walnüsse

Menüpreis

94 € p.P.

Unser Menü ist **separat** oder als Arrangement **„Schlemmen & Schlummern“** mit Übernachtung und Frühstück an Freitagen und Samstagen erhältlich. Reservierungen bitte jeweils 3 Tage im Voraus.

Menüauftritt zwischen 18 und spätestens 19 Uhr. Auch als Gutschein erhältlich.

Menü & Einzelzimmer	148 € p.P. mit Frühstück
Menü & Doppelzimmer	130 € p.P. mit Frühstück
Menü & Dreibettzimmer	126 € p.P. mit Frühstück