

# Herzlich Willkommen

Genießen Sie bei uns eine kulinarische Reise durch die deutsche & internationale Küche mit französischen Einflüssen, begleitet von erlesenen Weinen und einem herzlichen Service. Lassen Sie sich von uns verwöhnen!

Ihr Team der Bestenheider Stuben



Gastgeber	Alexander Wald
	Markus Klein
Küchenchef	Lars Häfner
Restaurantleitung	Nina Hammerle
Sommelier	Alexander Wald
Chef de Bar	Luca Grummet

## Alles aus einer Region

### Fleisch & Feinkost

Viktor Nußbaumer | Kürnach  
Heimathof Rauenberg | Freudenberg

### Wild

Jägersgemeinschaft | Wertheim-Nassig  
Jägervereinigung | Wertheim

### Fisch & Meeresfrüchte

Kochstoff Euler | Würzburg

### Eier aus Freilandhaltung

Geflügelhof Repp | Großheubach

### Milchprodukte

Molkerei Walther | Kitzingen

### Obst & Gemüse

Schraudt & Baunach | Würzburg

### Gewürze

Altes Gewürzamt | Klingenberg

### Backwaren

Bäckerei Göpfert Wertheim  
Bäckerei Frischmuth Wertheim

### Kräuter & Kresse

Fremarx Greenery Markttheidenfeld

In Zusammenarbeit  
mit dem



## Öffnungszeiten Restaurant

Montag – Samstag | 17:30 – 23:00 Uhr | Am Mittag Tagungen & Gruppen auf Anfrage

Sonntag & Feiertage | 11:30 – 14:00 & 17:30 – 23:00

Letzte Bestellannahme Küche | 13:30 & 21:00

# Speisekarte

Gültig vom 18.04.2025 bis 22.06.2025

## Suppe & Vorspeisen

Spargelcremesuppe   Tramezzini-Croutons   Spargel­einlage   Basilikumöl 	7,70
Hummer-Mais-Süppchen   Limettenjoghurt   Amaranth-Popcorn	13,80
Carpaccio vom Rinderfilet   Taggiasca-Oliven   Parmesan-Chips   Rucola	16,60
Spargelsalat   hausgebeizter Lachs   Vinaigrette   Brotchips	17,40
Spargelsalat   Vinaigrette   Brotchips 	13,70

## Fisch & Fleisch

Gebratener Saibling   Zitronenthymian-Kartoffeln   Variation von der Erbse   Fisch-Velouté   Kräuteröl	26,80
Gegrillte Riesengarnelen   Tagliarini   Hummer-Mais-Sauce   Mini-Mais   Chiliöl	27,60
Geschmorte Rinderbacke   Kartoffelpüree   Spinat   Zuckerschoten   Topinambour-Chips	27,70
Lammrücken im Kräutermantel   Gnocchi   Erbsengewächse   Rosmarin-Knoblauch-Jus	29,80
Rumpsteak   Bratkartoffeln mit Speck   Röstzwiebeln   hausgemachte Kräuterbutter	33,70
Rinderfilet   Tiroler Kartoffel-Paunzen   Baby-Brokkoli   Pfefferjus	39,80

Beim Rindfleisch setzen wir auf neuseeländische Frischware von ausschließlich grasgefütterten Weiderindern

## Vegetarisch & Vegan

Spicy Carrot   Hummus   Zitronenjoghurt*   Dukkahgewürz 	19,70
Tagliarini in Trüffelrahm   gehobelter Parmigiano Reggiano   frischer schwarzer Trüffel 	26,60

\*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.

# Fränkischer Spargel aus Grünsfeld

Zu allen Spargelgerichten servieren wir Salzkartoffeln, hausgemachte Sauce

Hollandaise oder zerlassene Butter

Spargelportion natur | ca. 500g Rohgewicht

Spargel mit Beilagen | ca. 350g Rohgewicht

Fränkischer weißer Spargel   natur 	21,90
Fränkischer weißer Spargel   mit Koch- und/oder Rohschinken	26,70
Fränkischer weißer Spargel   mit Wiener Schnitzel	35,70
Fränkischer weißer Spargel   mit Rumpsteak	38,80
Fränkischer weißer Spargel   mit Rinderfilet	44,60

## Salate

Großer gemischter Salat 	13,90
...mit Rinderfiletstreifen	25,40
...mit knusprigem Backhendl	18,40
...mit gegrillten Riesengarnelen	22,90
Kleiner Beilagensalat 	6,30

## Dessert

Schnitte aus weißer Schokolade   Erdbeere   Orange 	11,90
Eingelegter Rhabarber   Mascarpone   Geflämmte Meringue 	8,90
Verschiedenes Eis mit frischen Früchten   je Kugel 	2,90
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.