

# Herzlich Willkommen

Genießen Sie bei uns eine kulinarische Reise durch die internationale & französische Küche, begleitet von erlesenen Weinen und einem herzlichen Service. Wir setzen auf regionale Partnerschaften und arbeiten eng mit Lieferanten aus der Umgebung zusammen. Lassen Sie sich von uns verwöhnen!

Ihre Gastgeber Alexander Wald & Markus Klein

Küchenschef Lars Häfner

Restaurantleitung Nina Hammerle

sowie das gesamte Team der Bestenheider Stuben



## Öffnungszeiten Restaurant

Montag | 17:30 – 22:00

Dienstag - Samstag & Feiertage | 11:30 – 14:00 & 17:30 – 22:00


Sonntag | 11:30 – 15:00

**Letzte Bestellannahme Küche | 13:30 & 20:30**




# Speisekarte

Gültig vom 10.01.2025 bis 02.03.2025

## Suppen

Consommé (Kraftbrühe) vom Rind   Leberknödel   Schnittlauchöl	8,90
Brokkoli-Erbсен-Süppchen   Pistazie   Kokosflocken   Dill 	7,90

## Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet   Taggiasca-Oliven   Parmesan-Chips   Rucola	19,90
Rote Beete   Ziegenfrischkäse*   karamellierte Walnüsse   Feldsalat 	15,90
Salat von Raddicchio   Orange   Gorgonzola   Granatapfel   Brotchips  	14,90

## Fisch

Gebratenes Zanderfilet   Velouté   Spinat   Süßkartoffel-Gnocchi   Kräuteröl	28,90
Pochiertes Seeteufel-Medaillon   Butterbohnen   Lauch   Dill	33,90

## Fleisch

Sauerbraten von der Semerrolle   Karotte   Serviettenknödel	23,90
Rinderfilet   Sauce Périgord   wilder Brokkoli   Pommes Dauphine (Kartoffelkrapfen)	38,90
Geschmorte Kalbsbacke   Rosenkohl   Kartoffelpüree	27,90
Rumpsteak   Bratkartoffeln mit Speck   Röstzwiebeln   hausgemachte Kräuterbutter	33,90
Saltimbocca von der Maispoulardenkeule   gerösteter Kürbis   cremige Polenta   Chorizo-Fumet	22,90




\*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

Tagliarini in Trüffelrahm   gehobelter Parmigiano Reggiano   frischer schwarzer Trüffel 	28,90
Gerösteter Rotkohl   Violettes Süßkartoffelpüree   Kräuterjoghurt*   Knoblauchchips   Chiliöl 	19,90
Fregola Sarda   Erbsen   Kräuterseitlinge   Kresse 	19,90

## Salate

Großer gemischter Salat 	13,90
...mit Rinderfiletstreifen	+ 11,00
...mit gebratener Maispoularde	+ 5,00
...mit gegrillten Riesengarnelen	+ 10,00
Kleiner Beilagensalat 	5,90

## Dessert & Käse

Glasierte Mousse-au-Chocolat-Schnitte   Variationen von der Himbeere	12,90
Crème-brûlée von der Vanille   Pistazien-Ganache   Madeleines (franz. Feingebäck)	11,90
Morbier (franz. Kuhmilchkäse)   Quittenmark   schwarze Walnüsse   Früchtebrot	10,90
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

## 8 Gänge Menü

- Bestellung nur Fr & Sa bis spätestens 18:30 Uhr •
- Menü auf Anfrage vegetarisch erhältlich •

Rote Beete | Ziegenfrischkäse | Walnuss | Feldsalat

\*\*\*

Brokkoli-Erbesen-Süppchen | Pistazie | Kokosflocken

\*\*\*

Tagliarini „Cacio e Pepe“ (Schwarzer Pfeffer & Pecorino Romano)

\*\*\*

Seeteufel | Butterbohnen | Lauch | Dill

\*\*\*

Sorbet von der Kaki | Walnuss-Crumble

\*\*\*

Saltimbocca von der Maispoulardenkeule | Polenta | Kürbis

\*\*\*

Glasierte Mousse-au-Chocolat-Schnitte | Variationen von der Himbeere

\*\*\*

Morbier | Quittenmark | schwarze Walnuss | Früchtebrot

Menüpreis

94 € p.P.

Weinbegleitung

39 € p.P.

Unser Menü ist **separat** oder als Arrangement **„Schlemmen & Schlummern“** mit Übernachtung und Frühstück an Freitagen und Samstagen jeweils am Abend erhältlich. Menüauftakt zwischen 18 und spätestens 18:30 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