

Unsere Speisekarte

Vorspeisen:

Kürbis Ingwersuppe mit steirischem Öl und Kernen	8,50
Kleiner Feldsalat mit Granatapfel und Walnüssen (Vegan)	10,50
Gemüse im Tempura Teig mit 2erlei Dips (Vegan)	12,90
Räucherforelle auf rote Bete Carpaccio mit Preiselbeer Sahne und Salatbouquet	13,50
Garnelen im Kartoffelteig an Salatbouquet mit Mango und süß saurem Dip	15,50

Hauptspeisen:

Gebackener Leberkäse auf Kartoffelsalat und Senf	10,50
Flammkuchen <Elsass> mit Speck, Zwiebeln und Salatschälchen	11,50
<Thai Bowl > Gebratenes Gemüse in Soja Sweet Thai Chilli Soße, dazu Reis & Erdnüsse (Vegan)	15,50
...mit gebratenen Hähnchenstreifen	+6,00
...mit gebratenen Garnelen	+10,00
...mit gebratenem Lachsfilet	+ 10,00
Hausgemachte Aschaffenburg Wildbratwürste (Simon's Spessartwild, Mömbris) auf Kartoffelsalat und Preiselbeer Senf	16,50
Großer gemischter Salat mit Backhendl Streifen, Preiselbeeren und Zitrone, Baguette	17,50
Hacksteaks vom Rind (Bauer Brunner, Schweinheim) mit Süßkartoffel- Kartoffelpüree und Rotkraut, Sour cream	19,50
<Spessart WildBURGER> (Simon's Spessartwild, Mömbris) Hausgemachter Rehbratling mit gebratenen Champignons, Preiselbeer Senf, Gurke, Tomate, Ruccola und Pommes, Sour cream	20,50
Schnitzel Wiener Art mit Pommes und Preiselbeer Zitrone	17,90
Gnocchi mit Lachswürfel, Zwiebel, Kirschtomaten und Parmesan	17,50
Aschaffenburg (200gr Angus Beef) mit Zwiebeln, Bacon, Pommes & Sour cream	18,50
..als Cheeseburger	20,50
Chickenburger mit Tomate/Mozzarella und Pesto, dazu Rosmarin Kartoffel und Dip	17,50
Spessart Wildragout (Simon's Spessart Wild, Mömbris) mit Serviettenknödel und Rotkraut	21,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken auf lauwarmem Kartoffelsalat und Preiselbeer Zitrone	25,50

Unsere Speisekarte

Vegetarische/Vegane Hauptspeisen :

Veganer Wrap	13,50
mit Beyond Tenders (chicken style), rote Bete, Avocado, Tomate, dazu Salatbouquet und Bbq Dip	
Großer gemischter Salat in hausgemachtem veganen Dressing, Baguette	13,50
...mit gebackenen Mozzarella Sticks und süß saurem Dip	15,50
...mit Beyond Tenders (vegan - chicken style) mit Barbecue Soße	16,50
Poke Salat Bowl Salat, Edamame, Avocado, Reis, Paprika, Erdnüsse , Sweet Soja Soße	15,50
... mit gebratenen Hähnchenstreifen	+6,00
...mit gebratenem Lachsfilet	+10,00
Flammkuchen <Vegetarisch> mit Tomate/Mozzarella, Ruccola und Pesto	12,50
Flammkuchen <Gorgonzola> mit Birne und Walnüssen	12,50
Flammkuchen <Winter> mit Kürbis, Schafskäse Würfel und Kürbiskerne	12,50
Flammkuchen <Ziegenkäse> mit getrockneten Dattelscheiben, Rosmarin und Honig	12,00
Hausgemachtes Rote Bete Risotto mit gerösteten Cashewkernen, Parmesan und Ruccola	14,50
Schafskäse oder Ziegenkäse gratiniert mit Walnüssen und Honig, dazu Salat und Baguette	15,50
<Vegetarischer Burger> Green Oat Bratling (Haferflocken, Grünkern, Brokkoli) mit Tomate/Mozzarella überbacken, Pesto und Süßkartoffel Pommes, Sour cream	16,50
Hausgemachte Kürbis Ravioli	17,50
mit Kürbis Kokossoße, gerösteten Cashew Kernen, Ruccola und Parmesan	
Veganer Burger <Beyond Meat> mit rote Bete, Avocado, Pommes und Barbecue Dip	18,50

Dessert

<Affogato> eine Kugel Vanille Eis mit Espresso	5,50
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanille Eis und Sahne	8,50
<Espresso Gourmand> ein Espresso mit panna cotta und Schokotarte	8,50
Dessert Variation <J> mit Schokotarte, panna cotta und Sorbet	9,50

Unsere Getränkeempfehlung

<Sarti Spritz> Sarti Rosa, Prosecco, Orangenscheibe, Soda	0,2l 7,90
--	-----------