

Herzlich Willkommen

Unsere neue Heimatküche – bodenständig und modern gedacht

Bei uns verbindet sich fränkische Heimatküche mit modernen Akzenten – bodenständig, frisch und mit viel Liebe zubereitet. Passend dazu reichen wir erlesene Weine für ein rundes Genusserlebnis, und unser herzlicher Service sorgt dafür, dass jeder Besuch zu etwas Besonderem wird.

Wir freuen uns darauf, Sie verwöhnen zu dürfen!

Ihr Team der Bestenheider Stuben



Alles aus einer Region

Fleisch & Feinkost

Viktor Nußbaumer | Kürnach
Heimathof Rauenberg | Freudenberg

Wild

Järgemeinschaft | Nassig
Jägervereinigung | Wertheim

Fisch & Meeresfrüchte

Kochstoff Euler | Würzburg

Eier aus Freilandhaltung

Geflügelhof Repp | Großheubach

Milchprodukte

Viktor Nußbaumer | Kürnach

Obst & Gemüse

Schraudt & Baunach | Würzburg

Gewürze

Altes Gewürzamt | Klingenberg

Backwaren

Bäckerei Göpfert | Wertheim

Kräuter & Kresse

Fremarx Greenery | Marktheidenfeld

In Zusammenarbeit

mit dem



Öffnungszeiten Restaurant

Montag | Ruhetag (Gruppen & Privatfeiern auf Anfrage)

Dienstag - Freitag | 11:30 – 14:00 & 17:30 – 23:00






Samstag | 17:30 – 23:00

Sonntag | 11:30 – 15:00

Letzte Bestellannahme Küche | 13:30 & 21:00

Speisekarte

Suppen & Vorspeisen

Hokkaido-Kürbissuppe geröstete Kürbiskerne Steirisches Kürbiskernöl 	7,90
Essenz von Waldpilzen Pilzflädle* Schnittlauchöl  	8,60
Feldsalat Kartoffel-Kräuter dressing Granatapfel Brotchips 	9,60
... Schinken vom Spessart-Wildschwein	14,70
Rote Beete Carpaccio karamellierte Walnüsse Ziegenkäse angemachter Feldsalat 	13,80
Garnelen-Kräuterpfännchen Knoblauchbutter gemischtes Gemüse	15,80

Fisch & Fleisch

Zanderfilet Petersilienkartoffeln tomatisiertes Zucchini Gemüse Velouté	26,90
Spessart-Lachsforelle Risoleekartoffeln Pinienkern-Schmelz sautierter Spinat	27,80
Geschmorte Schweinebäckchen Kartoffelpüree Speckbohnen	23,80
Fränkischer Sauerbraten Semmelknödelscheiben sautierter Wirsing	24,30
Ragout vom Spessartwild hausgemachte Butterspätzle Apfelrotkohl	26,80
Lammrücken im Kräutermantel Rosmarin-Kartoffeln gegrilltes Gemüse Lammsauce	29,90
Rumpsteak Bratkartoffeln Röstzwiebeln Zitronen-Pfefferbutter	33,70
Rinderfilet Kartoffelgratin glasierte Karotten Portweinzwiebeln	39,80

Für jede Umbestellung berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €. Wir danken für Ihr Verständnis.

*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 Pilzrahm gebratene Pilze Parmesanchips 	21,60
Gerösteter Hokkaido-Kürbis Hummus Zitronenjoghurt* Dukkahgewürz  	19,80
Gebackene Semmelknödelscheiben Pilz-Ragout angemachter Feldsalat 	19,80



Salate

Großer gemischter Salat Kürbiskerne Granatapfel Kräuterdressing Steinofenbaguette 	12,90
...mit Riesengarnelen & Edelfischen	21,40
...mit Rinderfiletstreifen	23,80
Beilagensalat 	6,30

Dessert

Panna Cotta von weißer Valrhona-Schokolade Sanddorncreme Tonkabohneneis 	10,80
Hausgemachte Crème brûlée frische Früchte 	9,40

Hausgemachtes Eis & Sorbet

Je Kugel Eis wahlweise Tahiti-Vanille Dunkle Valrhona-Schokolade Tonkabohne mit frischen Früchten 	3,20
Je Kugel Sorbet wahlweise Sauerkirsche Zitrone Hagebutte mit frischen Früchten 	3,60

Für jede Umbestellung berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €. Wir danken für Ihr Verständnis.

*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.

Aperitif

Sanddorn Spritz | Andalö & Secco | 7,90

Riesling Sekt 0,1l - Weingut Fürst Löwenstein | 8,00

Unsere Degustationsmenüs

Klassik

Feldsalat | Kartoffel-Kräuter dressing | Granatapfel
Schinken vom Spessart-Wildschwein | Brotchips

Hokkaido-Kürbissuppe | geröstete Kürbiskerne
Steirisches Kürbiskernöl

Rinderfilet | Kartoffelgratin | glasierte Karotten
Portweinzwiebeln

Panna Cotta von weißer Valrhona-Schokolade |
Sanddorncreme | Tonkabohneneis

4-Gang-Menü | 65

3-Gang-Menü (ohne 1. Gang) | 53

3-Gang-Menü (ohne 2. Gang) | 58

Vegan

Feldsalat | Kartoffel-Kräuter dressing
Granatapfel | Brotchips

Essenz von Waldpilzen

Gerösteter Hokkaido-Kürbis | Hummus

Dukkahgewürz

Sorbetvariation (Sauerkirsche | Zitrone | Hagebutte)
frische Früchte

4-Gang-Menü | 44

3-Gang-Menü (ohne 1. Gang) | 36

3-Gang-Menü (ohne 2. Gang) | 37

Änderungen und Umbestellungen innerhalb der Menüs sind leider nicht möglich

Bestellschluss für unsere Menüs jeweils

13:00 & 20:00 (3-Gang-Menü)

12:30 & 19:30 (4-Gang-Menü)

Korrespondierende Weinbegleitung

3-Gang-Menü | 22 € | je 0,1l zu allen Gängen

4-Gang-Menü | 29 € | je 0,1l zu allen Gängen

*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.