

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 Bestenheimer Stuben



Alles aus einer Region

Fleisch & Feinkost

Viktor Nußbaumer | Kürnach
Heimathof Rauenberg | Freudenberg

Wild

Jägergemeinschaft | 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 & Privatefeiern 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-Kräuterdressing | Granatapfel | Brotchips  9,60

... Schinken vom Spessart-Wildschwein 14,70

Rote Beete Carpaccio | karamellisierte Walnüsse | Ziegenkäse | angemachter Feldsalat  13,80

Garnelen-Kräuterpfännchen | Knoblauchbutter | gemischtes Gemüse 15,80

Fisch & Fleisch

Zanderfilet | Petersilienkartoffeln | tomatisiertes Zucchinigemüse | 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

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

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

Aperitif

Sanddorn Spritz | Andalö & Secco | 7,90

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

Unsere Degustationsmenüs

Klassik

Feldsalat | Kartoffel-Kräuterdressing | 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-Kräuterdressing

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

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