

S P E I S E K A R T E



Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag ab 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr und
ab 17:30 Uhr bis 21:00 Uhr.

Von 21:00 bis 22:00 Uhr servieren wir Ihnen Gerichte aus unserer kleinen Karte.

Sonntag ist das Restaurant mittags & abends geschlossen.

Tischreservierung unter 0931 - 35 90 40 -412

Unsere Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Service.
Eine schriftliche Aufzeichnung von Allergenen und Unverträglichkeiten finden Sie
am Ende der Speisekarte.

VORSPESIEN

Garnelencocktail a1, e, i,

Granny Smith | Safran Hummus | Champignon | Kerbel € 19,50

Gebackene Paprikaroulade a1, e, g, 2, 15,

Röstkartoffel | rauchige Tomatencreme | Rote Zwiebel € 14,50

Nori-Bete-Tatar e, i, 2, 3, 14

Orangen | Tahini | Sesam | Dill € 13,50

SALATE & BOWLS

Beilagen Salat „Melchior Park“ a1, h, 2, 9, 10, 14, f € 5,70

Salatteller „Melchior Park“ a1, h, 2, 9, 10, 14, f

groß mittel

Verschiedene Blattsalate | Belugalinsen | Kracherle |
Körner | Kirschtomaten | Radieschen | Gartenkresse |
Mango | Gurke € 12,90 € 10,50

eingelegter Schafskäse f, q € 17,90 € 15,50

hausgemachte Pilz- Kräuter Falafel | Tahini Dressing € 17,90 € 15,50

Original Caesar Salad a, c, f, h, 2, 9, 3, 4

Romanasalat | Hähnchenbrust | Parmesan | Knoblauch € 17,80

Buddha Bowl g, h,

gebackene Kichererbsen | Paprika | Süßkartoffel | Spinat |
Quinoa € 17,80

PASTA & ZWISCHENGERICHTE

Spaghetti „aglio e olio“ a1, c, i,

Olivenöl | Peperoni | Knoblauch | Parmesan € 12,00

-mit fünf Garnelen € 21,50

Chicken Tea a1, g, f, 14, c

Leberknödel | Brät Strudel | Wurzelgemüse € 8,00

Ramen Suppe a1, c, e, g, i, 2, 3, 14

Soba Nudeln | Tofu | Ei | Dashi | Bambussprossen € 15,90

Unsere Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Service.
Eine schriftliche Aufzeichnung von Allergenen und Unverträglichkeiten finden Sie
am Ende der Speisekarte.

FISCH AUS MEER, FLUSS, SEE & WEIHER

„Himmel & Erde“ mal anders d, f, 9, 14, 17, h,

Schellfisch | Blutwurst | Petersilie | Birne | Kartoffel | Mohn € 27,00

Seesaibling gedämpft d, a3, g, 9, 14,

Lauch | Tomate | Curry | Spinat | Pilze | Gerste € 24,50

FLEISCH

Original Wiener Schnitzel a1, c, g, 14

hausgemachter Kartoffelsalat oder Pommes frites |
kleiner Salatteller € 28,50

Entrecôte (250g) g, 14, 16, 17, f, 9, h

Chimichurri | Gorgonzola | Kirschtomaten | Lauchzwiebel |
Bacon | Rösti € 34,50

Maishähnchenbrust e, f, g, o, 2, 3, 9, 14, 17

Mandel | Chorizo | Sherry | Pimentos | Erbsen | Manchego |
geräucherter Reis € 24,00

„Dicke Rippe“ Sous-vide f, g, h, 9, e,

Rindfleisch | Meerrettich | Wurzelgemüse | Bohnenkerne |
Kartoffeln € 30,50

VEGETARISCH & VEGAN

Halloumi Burger a1, 9, 14, e, f,

Zucchini | Aubergine | Zwiebelmarmelade | Hashbrown Fries € 14,80

Süßkartoffel gebacken 9, f,

Ziegenkäse | Spinat | Kichererbsen € 13,80

Tikka Masala vegan | laktosefrei e, i, a1,

Tofu | Tomate | Curry | Sesam | Koriander | Naan Brot € 16,70

Unsere Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Service.
Eine schriftliche Aufzeichnung von Allergenen und Unverträglichkeiten finden Sie
am Ende der Speisekarte.

DESSERTS

Karamell Creme 9, 15, c, f, m1, o

Birne | Karamelleis | Crumble

€ 8,80

Granola Trifle 9, a4, c, f, p, m3, m4, m2

Joghurt | Kürbiskernöl | Karotte | Ingwer | Aronia | Apfel

€ 8,50

Versucherle a, c, f, m1-m9, 13, 14

Espresso | Mini-Dessert

€ 5,90

Affogato al caffè f, 13

Espresso | Vanilleeis

€ 4,90

KÖSTLICHKEITEN

Brotzeitbrett a, e, f, g, h, 1, 2, 3, 5, 9, 17

Bergkäse | Weichkäse | Kaminwurzeln | geräucherter Speck |
Obazda | Kräuteraufstrich

€ 14,50

Strammer Max Melchior Style a3, c, 15, 16

Vinschgauer | Butter | Rucola | italienischer Landschinken |
Spiegelei

€ 12,50

„Fish & Chips“ Melchior Park a1, d, g, c

Seelachs | Potatoe Dippers |
Chili Dip | Kräuterdip

€ 15,60

„Schnitzelbrot“ a1, c, f, h, 3,

Bauernbrot | Schweineschnitzel | Eisbergsalat | Remoulade |
hausgemachte Röstzwiebeln

€ 14,90

KLEINE KARTE

21.00 – 22.00 Uhr

Garnelencocktail a1, e, i, Granny Smith Safran Hummus Champignon Kerbel	€ 19,50
Original Caesar Salad a, c, f, h, 2, 9, 3, 4 Romanasalat Hähnchenbrust Parmesan Knoblauch	€ 17,80
Spaghetti „aglio e olio“ a1, c, i, Olivenöl Peperoni Knoblauch Parmesan -mit fünf Garnelen	€ 12,00 € 21,50
Chicken Tea a1, g, f, 14, c Leberknödel Brät Strudel Wurzelgemüse	€ 8,00
Tikka Masala vegan laktosefrei e, i, a1, Tofu Tomate Curry Sesam Koriander Naan Brot	€ 16,70
Brotzeitbrett a, e, f, g, h, 1, 2, 3, 5, 9, 17 Bergkäse Weichkäse Kaminwurzeln geräucherter Speck Obazda Kräuteraufstrich	€ 14,50
Strammer Max Melchior Style a3, c, 15, 16 Vinschgauer Butter Rucola Italienischer Landschinken Bio-Spiegelei	€ 12,50
„Schnitzelbrot“ a1, c, f, h, 3, Bauernbrot Schweineschnitzel Eisbergsalat Remoulade hausgemachte Röstzwiebeln	€ 14,90
„Fish & Chips“ Melchior Park a1, d, g, c Seelachs Potatoe Dippers Chili Dip Kräuterdip	€ 15,60
Versucherle a, c, f, m1-m9, 13, 14 Espresso Mini-Dessert	€ 5,90
Affogato al caffè f, 13 Espresso Vanilleeis	€ 4,90

Unsere Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Service.
Eine schriftliche Aufzeichnung von Allergenen und Unverträglichkeiten finden Sie
am Ende der Speisekarte.

LIEFERANTENLISTE

Mainfischer Schulz

Astheim
Mainfische

Metzgerei Bausewein

Prichsenstadt
Wurstwaren

Ökoring

Mammendorf
Großhandel für Biolebensmittel

Genusshof Knaup

Röthlein
Spargel & Beeren

Köhlers Vollkornbäckerei

Würzburg/Rottenbauer
Brotsortiment

Rungis Express

Meckenheim
Spezialitäten

Selgros Würzburg

Vollsortiment

Stück für Stück Tortenglück

Westheim
Kuchen und Torten

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

Zusatzstoffe

- | | |
|----------------------------|--------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 10 mit Süßungsmittel Saccharin |
| 2 mit Konservierungsstoff | 11 Sorbit |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 12 chininhaltig |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 13 koffeinhaltig |
| 5 geschwefelt | 14 Sulfit |
| 6 geschwärzt | 15 Stabilisator |
| 7 gewachst | 16 gepökelt |
| 8 mit Phosphat | 17 Rauch |
| 9 Milcheiweiß | 18 Natriumnitrit-Ascorbat |

Allergene

- | | |
|--------------|------------------|
| a Gluten | j Schwefeldioxid |
| b Krebstiere | k Lupinen |
| c Eier | l Weichtiere |
| d Fisch | m Schalenfrüchte |
| e Soja | n Leinsamen |
| f Milch | o Dextrose |
| g Sellerie | p Lactobacillus |
| h Senf | q Bockshornklee |
| i Sesam | |

- a1 Weizen
- a2 Roggen
- a3 Gerste
- a4 Hafer
- a5 Dinkel

- m1 Mandeln
- m2 Haselnüsse
- m3 Walnüsse
- m4 Cashewnüsse
- m5 Pekannüsse
- m6 Paranüsse
- m7 Pistazien
- m8 Macadamianüsse
- m9 Erdnüsse