

# Vorspeisen

**Gebackener Ziegenkäse** aw1,c,h,10,14  
lauwarmer Pfifferlings-Salat € 14,50

**Frisches Rindertatar zum Selber anmachen** h,d,c,a1  
Zwiebelwürfel | Senf | Kapern | Sardellenfilet | Salz |  
Pfeffer | Kümmel | Paprikapulver | Eigelb € 14,90

**Salatteller „Melchior Park“** a1,h,2,9,10,14  
Verschiedene Rohkost- und Blattsalate | Kracherle |  
Körner | Kirschtomaten | Radieschen | Gartenkresse € 10,90

Den Salatteller „Melchior Park“ servieren wir auch  
mit folgenden Zutaten:

Gebratene Quinoa-Pilzpflanzerl (vegan) € 14,50

Eingelegtem Schafskäse <sub>p</sub> € 15,50

Gebratene Maispouardenbrust € 15,50

5 gebratene Garnelen <sub>b</sub> € 16,50

Gebratene Rinderstreifen € 17,50

**Beilagensalat „Melchior Park“** a1,h,2,9,10,14 € 4,80

# Suppen

**Karotten-Nektarinen-Suppe** a1,c,f  
gebackener Mozzarella | Petersilien-Pesto € 6,00

**Pfifferlings-Suppe** a1,c,f,m2  
mediterraner Muffin | Gartenkresse € 6,90

# Fisch aus Meer, Fluss, See und Weiher

**Zellinger Saibling im Ganzen gebraten** d,f  
Gewürzbuttersoße | Pfifferlinge | Edamame-Bohnen |  
Salzkartoffeln € 21,00

**Gebratenes Lachsfilet** a1,d,f,h,i,g,5,14  
Knäckebrotkruste | Silvanersoße | € 21,50  
Zucchini-Tomatenragout | Süßkartoffel-Wedges

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

## Fleisch

### **Wiener Schnitzel** a1,c,g,14

hausgemachter Kartoffelsalat oder Pommes Frites |  
kleiner Salatteller € 24,50

### **Rumpsteak (250g) gebraten** f,g

Kräutercreme | Grillgemüse | Ofenkartoffel € 28,00

### **Lammrücken unter der Petersilienkruste** aw1,c,f,g,14

Portweinsoße | Pfifferlings-Lauchgemüse |  
Ofentomaten | Linsen-Thymiankrapfen € 26,00

## Vegetarisch

### **Brunnenkresse-Kartoffelgnocchi** a1,f,c,m4

Cashewkerne | gebratene Pilze | Tomaten € 15,90

### **Pfifferlings-Risotto** 9,14

Wurzelgemüse | Käseraspeln € 17,90

## Desserts

### **Gebackene Schokoladenterrine** a1,c,f,14

Gewürzbrombeeren | weißes Kaffeees € 6,90

### **Hausgemachtes Sorbet** 14

frische Früchte | übergossen mit fränkischem Secco € 5,70

### **Dreierlei von der Zwetschge** c,f,m1,m7,14

Zwetschgen-Parfait | Zwetschgen-Terrine | Zwetschgen-Röster € 5,90

### **Käseteller „Melchior Park“** a,f,p,1,10

Käseauswahl | Feigensenf | Trauben | Nüsse | Butter € 15,90

### **„Franki Pasti“** a,d,f,g,h,p,2,3,14,16,17

Scheiben vom Zwetschgenbaumes | Coppa | Hirschschinken |  
Wildschweinsalami | gebeizte Lachsforelle |  
eingelegter Schafskäse | hausgemachte Dips | Chutneys |  
Marmeladen | Salatstrauß | Grissini € 17,90

# Lieferantenliste

## **Fischzucht Schlereth**

Zellingen  
Süßwasserfische

## **Mainfischer Schulz**

Astheim  
Mainfische

## **Metzgerei Bausewein**

Prichsenstadt  
Wurstwaren

## **Firma Victor Nussbaumer**

Kürnach  
Vollsortiment

## **EDEKA Food Service**

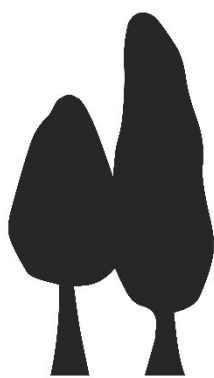
Dettelbach  
Vollsortiment

## **Schraud & Baunach**

Würzburg  
Obst & Gemüse

## **Deutsche See**

Bamberg  
Fisch & Meeresfrüchte



hotel ★★★★★S

melchior

park

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