

Vorspeisen

Karamellisierte Ziegenkäse ^{f,g,h} Orangen-Pfeffer-Chutney Belugalinsensalat Salatstrauß	€ 12,90
Crespelle vom Räucherlachs ^{2,d,f,a1,h} Bärlauchsoße Wildkräutersalat	€ 13,50
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
<u>Den Salatteller „Melchior Park“ servieren wir auch mit folgenden Zutaten:</u>	
Gebratene Quinoa-Pilzpflanzerl (vegan)	€ 14,50
Eingelegter Schafskäse _p	€ 15,50
Gebratene Maispouardenbrust	€ 15,50
Beilagensalat „Melchior Park“ ^{a1,h,2,9,10,14}	€ 4,80

Suppen

Chicken Tea ^{a1,c,f,g} Kraftbrühe vom Suppenhuhn Zitronengras Hühnerfleisch Ingwer Gemüsestreifen gebackener Strudel vom Huhn	€ 6,00
Linsen-Kokossuppe ^{e,f,g} geräucherter Tofu Bärlauch Pesto	€ 5,20

Fisch aus Meer, Fluss, See und Weiher

Zellinger Saibling im Ganzen gebraten a1,d,f,h,14
Gewürzbuttersoße | Ofengemüse | Kartoffelstampf € 21,00

Lachsfilet a1,d,f,h,i,g,5,14
Knäckebrotkruste | Silvanersoße | glacierte Eiszapfen |
Süßkartoffelwedges € 19,50

Fleisch

Ragout vom Hirsch a1,g,c,m3
Rotweinssoße | gebratene Kräutersaitlinge | Lavendel |
Papaya | Kakaobohnen | Kartoffelschmarrn € 17,90

Lammrücken a1,f,g,14
Petersilienkruste | Kirsch-Ingwersoße | Lauchgemüse |
Mohn-Couscous € 24,50

„Wiener Schnitzel“ a1,c,g,14
hausgemachter Kartoffelsalat oder Pommes Frites |
kleiner Salatteller € 24,50

Rumpsteak (250g) gebraten g,14
Mokturtlesoße | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln € 28,00

Gebratene Maispouardenbrust f,g,14,m1
Artischocken | Radicchio | Mandeln | Bohnen |
Risotto € 18,50

Vegetarisch

Brunnenkresse-Kartoffelgnocchi a1,f,c,m3
Walnüsse | gebratene Pilze | Tomaten € 15,90

Tagliatelle a1,c,g,m1
Orientalisches Pesto | Brokkoli | Pecorino-Raspel € 14,90

Desserts

Blutpflirsichmousse <small>a1,c,f,m,14</small>	
Biskuit-Mantel Kumquat-Ragout Tonkabohnen-Gel	€ 7,50
Joghurteis <small>a1,c,f,m,14</small>	
Vanille-Crumble Cassis-Mousse Matchaschwamm	€ 6,50
Lemon Cheesecake <small>a1,c,f,m</small>	
Rhabarber-Verjus Erdbeereis	€ 6,90
Hausgemachtes Sorbet <small>14</small>	
frische Früchte übergossen mit fränkischem Secco	€ 5,70
Espresso „Melchior Park“ mit Mini-Dessert-Überraschung <small>a,c,f,m</small>	€ 4,90

„Franki Pasti“ <small>a,d,f,g,h,p,2,3,14,16,17</small>	
Scheiben vom Zwetschgenbaumes Coppa Hirschschinken Wildschweinsalami gebeizte Lachsforelle eingelegter Schafskäse hausgemachte Dips Chutneys Marmeladen Salatstrauß Grissini	17,90 €

Käseteller „Melchior Park“ <small>a,f,p,1,10</small>	
Käseauswahl Feigensenf Trauben Nüsse Butter	15,90 €

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