



W  
S  
E  
I  
S  
P  
S  
R  
S  
V  
O  
R  
S

## FRISCH UND KNACKIG

Beilage von Sommer Salaten mit Trüffel- Händlmaier Senf  
Karotten, Rettich, Granatapfel und Mais Crunch 7,50 €

dazu servieren wir wahlweise:

gebratene Pfifferlinge | Reypenaer Hartkäse  klein 15,50 €  
groß 19,50 €

Pikante Chili-Rinderstreifen klein 17,50 €  
groß 21,50 €

Rosmarin-Knoblauchgarnelen klein 19,50 €  
groß 25,50 €

## BANGKOK CALLING

Asiatische Knusper Rollen | Veganer Thunfisch  
Spitzkohl Süß-Sauer | Purple Curry Mayonnaise  
Togarashi Cashew Kerne 15,50 €

## SPESSART "VITELLO"

Tranchen vom Schweinebauch  
Creme von der geräucherten Spessart Forelle  
Garten Kresse | Baby Apfel | Dinkel Popcorn 17,50 €

Alle Speisen können Spuren von Nüssen enthalten.

Wir haben die Vegetarischen  und die Veganen  Speisen  
für Sie gekennzeichnet





F  
I  
S  
C  
H  
  
F  
I  
S  
C  
H  
  
F  
L  
E  
I  
S  
C  
H  
  
F

A U S F L U S S & M E E R

Auf der Haut gebratener Rotbarsch | Buntes Flusskrebs Ragout  
Zuckerschoten Chiffonade | Nori Algen Risotto 28,50 €

M E D I T E R R A N E G E F Ü H L E

Gegrilltes Steak vom Gelbflossen Thunfisch & Pulpo  
Mini-Paprika | Hafer-Butter-Brioche | Avocado-Limettencreme 32,50 €

A N D A L U S I S C H E R S O M M E R

Zweierlei vom Iberico | Sherry-Jus mit schwarzem Knoblauch  
Pimientos de Padrón | Manchego-Kartoffelstampf 28,50 €

“ V I E N N A C A L L I N G ”

Gebackenes Wiener Kalbsschnitzel | Kartoffel-Gurkensalat  
Kaltgerührte Wildpreiselbeeren | Zitronenschnitz 29,50 €

P U R E R G E N U S S

220g US Prime ibp Roastbeef  
Hausgemachte Ahorn-Pfefferbutter | Balsamico-Schalotten  
gebratene Pfifferlinge | Kartoffel „Pavé“ 39,50 €

Alle Speisen können Spuren von Nüssen enthalten.

Wir haben die Vegetarischen  und die Veganen  Speisen  
für Sie gekennzeichnet



S  
T  
R  
E  
S  
S  
E  
D

S Ü S S E R M O M E N T

Unser süßer Moment - eine kleine Süße Verführung  
mit einer Tasse duftendem Espresso

8,50 €

P I N A C O L A D A 

Carpaccio von der Costa Rica Ananas | Limetten Perlen  
Pina Colada Eiscreme | Rosa Pfeffer | Salzkaramell Crumble

14,00 €

B A B A N E A P E L

Mille-feuille von Savarin | Valrhona Schokolade  
Amarena Kirsch Panna Cotta | Karamell Crispy

14,50 €

D U B A I A M S E E

Riegel von Valrhona Schokolade | Pistazieneis  
gerösteter Kataifiteig | Heimische Erdbeeren

15,00 €

Z U M S C H L U S S D A S B E S T E . . .

Rohmilchkäseauswahl vom fränkischen Affineur Waltmann  
Tessiner Feigensenf | schwarze Walnüsse | Früchtebrot

17,50 €

“ D I E C R E M I G E N ”

Bergmilch-Joghurteis | Creme brûlée  
Valrhona-Schokoladeneis mit Brownie Stückchen | Madagaskarvanilleeis  
Piemonteser Haselnusseis | Sizilianisches Pistazieneis

Je Kugel 3,90 €

“ D I E F R U C H T I G E N S O R B E T ” 

Feld Erdbeere | Thailändische-Lychee | Limette Basilikum  
Himbeere | Toskanische Kirsche

Je Kugel 3,90 €

WIR WÜNSCHEN UNS, DASS SIE EINE GENUSSVOLLE ZEIT IN  
UNSEREM RESTAURANT „ELIES“ VERBRINGEN.  
BEI ANLIEGEN, WENDEN SIE SICH BITTE IMMER UMGEHEND AN UNS.

Ihre Dorfbewohner