



## WILLKOMMEN IN MICHELS STERN

Wir bieten Ihnen hausgemachte Gerichte aus frischen Produkten. Neben fränkischen Klassikern finden Sie stets eine Auswahl an nicht alltäglichen Gerichten. Dazu können Sie aus einer Auswahl von über 100 fränkischen Weinen, bester fränkischer Winzer wählen. Mit Stefan und Wolfgang Michel sorgen ein Hotelbetriebswirt und ein Küchenmeister dafür, dass Sie Ihre Zeit in Michels Stern genießen. Sie werden vom Chef bekocht und vom Chef bedient.

### MENÜEMPFEHLUNG

#### Rehterrine mit Waldorfsalat

2010 SILVANER KABINETT, TROCKEN MUSCHELKALK WEINGUT BICKEL-STUMPF 0,1L / 3,00 €

\*\*\*

#### Schaumsuppe vom Silvaner mit Zimtcroustons

\*\*\*

#### Rosa gebratener Rücken vom fränkischen Kalb mit Schmorgemüse und Herzoginkartoffeln

2008 CUVÉE STERNSTUNDE WEINGUT RUDLOFF & MICHELS STERN 0,1L / 3,50 €

\*\*\*

#### Crème Brulée von der Tonkabohne mit Blutorangenmousse und Pfirsichsorbet

FRAENZI FÜRSTLICH CASTELL'SCHES DOMÄNENAMT – 0,1L / 3,00 €

4-Gänge 36,50 €

3- Gänge 32,00 €

DIE WEINEMPFEHLUNG WIRD EXTRA BERECHNET

AUF VORBESTELLUNG: 4-GANG MENÜ MIT WEINPROBE AB 4 PERSONEN 65,00 € PRO PERSON  
(INKL. APERITIF, 8 WEINEN, WASSER UND KAFFEE)

## VORSPEISEN

Blattsalat mit gebratenen Riesengarnelen (Black Tiger Seawater) 9,50 €

Entenleberpraline mit Feldsalat 9,50 €

Rehterrine mit Waldorfsalat 9,50 €

## SUPPEN

Fränkische Leberklößchensuppe 3,50 €

Silvanerschaumsuppe mit Zimtcroustons 3,50 €

Allgäuer Käsesuppe 3,50 €

**GEBACKENER  
KALBSKOPF**  
DAS KOPFFLEISCH  
WIRD GEKOCHT UND  
IN EINE FORM  
GEPRESST. BEIM  
ERKALTEN ENTSTEHT  
DURCH DEN HOHEN  
KOLLAGEN ANTEIL  
EINEN SÜLZE. DIESE  
WIRD IN SCHEIBEN  
GESCHNITTEN,  
PANIERT UND IN DER  
PFANNE GEBRATEN

## ZWISCHENGERICHTE UND KLEINERE GERICHTE

Gebratene Kalbsleber mit Kartoffelpüree und Apfelzwiebelgemüse 9,50 €

Gebackener Kalbskopf mit fränkischem Kartoffelsalat 8,50 €

Bratwürste<sup>2</sup>  
mit Sauerkraut und Brot 6,50 €

<sup>2</sup>enthält Phosphat



## KLASSISCHER STERN

Fränkischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen und Blaukraut	10,90 €
Schnitzel vom Kalb mit fränkischem Kartoffelsalat und gemischtem Salat	12,50 €
Schwabentopf – mit Käse überbackenes Geschnetzeltes vom Schwein mit Spätzle und einem Salatteller	11,90 €
Gebratene Putenbrust in Rahmsauce mit Spätzle und Champignon-Lauchgemüse	11,90 €
Rumpsteak vom fränkischen Angus Rind in Pfeffersauce mit Kroketten und Salatteller	17,50 €

## FEINER STERN

Rücken vom Hirsch mit Rosenkohl und Maccairkartoffeln	19,50 €
Rinderfilet mit Kartoffelrösti und Ratatouille	23,50 €
Rosa gebratene Barbarieentenbrust auf Rahmwirsing mit Mandelbällchen	16,50 €
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Selleriepüree und Brokkoli	15,90 €
Gebratenes Seeteufelfilet auf Graupenrisotto mit getrockneten Tomaten	16,90 €

**HAUSGEMACHT**  
DA WIR DIESES  
WORT VOR JEDES  
GERICHT UND ALLE  
BEILAGEN  
SCHREIBEN  
MÜSSTEN, FINDEN  
SIE ES AUF UNSERER  
KARTE STELL-  
VERTRETEND NUR  
HIER.

## DESSERT

Crème Brulée von der Tonkabohne mit Blutorangenmousse und Pfirsichsorbet	7,50 €
Schokoladenmousse mit Bananensorbet	6,50 €
Auswahl an Sorbets nach Wahl	Kugel 1,50 €
Bananensplitt	4,50 €
Gemischtes Eis, je Kugel nach Wahl	1,00 €

## **Sorbet**

IST EINE EISSPEISE. WIR  
VERWENDEN ZUR  
HERSTELLUNG  
AUSSCHLISSLICH  
FRISCHE FRÜCHTE,  
ZUCKER, KRÄUTER, UND  
GEWÜRZE.  
SORBETS SIND LEICHT  
UND SEHR  
AROMATISCH.

## FRÄNKISCHE EDELBRÄNDE

	2 cl	4 cl
Zwetschgen	2,20 €	3,50 €
Williams	2,20 €	3,50 €
Himbeergeist (Böhm Effeldorf)	3,00 €	5,00 €
Mirabelle (Kreglinger Segnitz)	3,00 €	5,00 €
Weinbrand (Kreglinger Segnitz)	3,00 €	5,00 €
Tresterbrand (Kreglinger Segnitz)	3,00 €	5,00 €
Quittenbrand (Höhn Nordheim)	3,00 €	5,00 €
Reneklodenbrand (Böhm Effeldorf)	3,00 €	5,00 €
Schlehengeist (Höhn Nordheim)	3,00 €	5,00 €
Haselnussgeist (Böhm Effeldorf)	4,50 €	7,50 €

## KAFFEE

Espresso	1,90 €
Cappuccino	2,30 €
Milchkaffee	2,50 €
Latte Macchiato	2,50 €
Kaffee oder Kaffee Hag Tasse:	1,90 €
Kännchen:	3,00 €
Irish Coffee	4,50 €



### OECHSNER BIERE

Zwickel vom Fass	0,5 l	3,00 €
Pils vom Fass	0,4 l	2,60 €
	0,25 l	1,80 €
Schwarzbier	0,5 l	3,00 €
Weizenbier	0,5 l	3,00 €
HELL, DUNKEL & KRISTALL		
Radlerbier	0,4 l	2,40 €

### WEITERE BIERE

Warsteiner Pils	0,3 l	2,60 €
Alkoholfreies Bier		
PILS & HEFEWEIZEN		
SCHWEINFURTER BRAUHAUS		
	0,5 L	3,00 €

### HOCHPROZENTIGES

	<u>2 CL</u>	
Ramazotti		2,00 €
Vodka Absolut		2,00 €
Baileys		2,00 €

### LIMONADEN

Bionade	0,33 l	2,80 €
Coca Cola <sup>2</sup> , Fanta <sup>3</sup> oder Spezi <sup>23</sup>	0,2 l	1,70 €
	0,4 l	2,80 €
Bitter Lemon	0,2 l	1,80 €
Tonic Water	0,2 l	1,80 €
Zitronensprudel	0,2 l	1,50 €

### FRANKEN BRUNNEN EXQUISIT

Mineralwasser medium	0,7 l	3,80 €
	0,5 l	2,70 €
	0,25 l	1,60 €
Mineralwasser naturell	0,5 l	2,90 €

### SÄFTE

Orangensaft	0,20 l	1,70 €
Apfelsaft	0,20 l	1,70 €
Johannisbeernektar	0,20 l	1,70 €
Saftschorle (alle Säfte)	0,25 l	1,90 €
	0,4 l	2,80 €

### APERITIF

Fränkischer Winzersekt (wechselnde Winzer)	0,1 l	4,00 €
Campari Orange		4,00 €
Gin & Tonic		4,00 €
Martini Cocktail		4,00 €



## PHILOSOPHIE

Unsere Produkte stammen zum allergrößten Teil direkt aus der Region. Da von uns alle Beilagen frisch zubereitet werden, können wir auf jegliche Konservierungsstoffe verzichten. Spezialitäten wie zum Beispiel Barbarie Enten oder Seefisch, beziehen wir frisch über unseren Feinkosthändler. Hier eine Auswahl unserer Lieferanten:

BÄCKEREI PRÖSCHEL OBERNBREIT

BIOKALBSHOF KÜFNER & NAISER BINDLACH

C&C GROSSMARKT WÜRZBURG

DEUTSCHE SEE

FEINKOST VIKTOR NUSSBAUMER KÜRNACH

FISCHZUCHT PFANNES, WILLANZHEIM

FRANKENBRUNNEN, NEUSTADT / AISCH

GEFLÜGELHOF HEUMANN, SUGENHEIM

GEMÜSEHANDEL FÖRSTER, MARKTBREIT

GUT SCHWARZENAU, SCHWARZENAU

HOFKÄSEREI BRUNNER, MARKT HERRNSHEIM

METZGEREI HOFMANN, MARKTSTEF

METZGEREI RÖGELE, GNODSTADT

PRIVATBRAUEREI ÖCHSNER, OCHSENFURT

WILD, VON JÄGERN AUS DER REGION

MEHR ALS 25 AUSGESUCHTE FRÄNKISCHE WEINGÜTER

ALLE PREISE SIND INKLUSIVE GESETZLICHER MEHRWERTSTEUER UND SERVICE