

„Keine Liebe ist aufrichtiger als die zum Essen.“ Georg Bernhard Shaw



Liebe Gäste,

ein herzliches Willkommen in unserem **Restaurant Würzburger Bau**. Während unser Haus am Schlossplatz sich im Wandel befindet und die Renovierungen in vollem Gange sind, haben wir aus unserem Restaurant Anne-Sophie am Schlossplatz und dem Gourmetrestaurant Handicap **ein gemeinsames kulinarisches Zuhause auf Zeit** geschaffen. Diese besondere Übergangsphase möchten wir nutzen, um Ihnen das Beste aus beiden Küchen zu präsentieren – vereint in einer liebevoll zusammengestellten Speisekarte. Freuen Sie sich auf eine Auswahl an Gerichten, die Tradition und Kreativität beider Küchen verbinden und widerspiegeln sollen. Auch, wenn dieses gemeinsame Restaurant nur für eine begrenzte Zeit besteht, möchten wir Ihnen ein besonderes Erlebnis bieten. Wir danken Ihnen für Ihre Geduld und Ihre Treue – und freuen uns darauf, Sie bald in unseren neu gestalteten Räumen am Schlossplatz zu begrüßen.

Herzlichst,

Ihr Team vom Restaurant Würzburger Bau

„Der höchste Genuss besteht in der Zufriedenheit mit sich selbst.“ Jean-Jacques Rousseau

Unser Menü

Kalbstafelspitz

Blumenkohl / Kartoffel / Haselnuss
Veal tafelspitz / cauliflower / potato / hazelnut

* * *

Ligurischer Fischeintopf

Safran / Tomate / Oliven-Focaccia
Ligurian fish stew / saffron / tomato / olive focaccia

* * *

Hohenloher Bio-Lamm

Bohncassoulet / Spitzmorchel / Polenta
Hohenlohe organic lamb / bean cassoulet / morel / polenta

* * *

Rüblikuchen

Möhre / Schokolade / Orange
Carrot cake / carrot / chocolate / orange

3-Gang-Menü

€ 65

4-Gang-Menü

€ 80

Unser Menü kann in folgenden Zeiträumen bestellt werden:
11:45 Uhr bis 13:30 Uhr & 18:00 Uhr bis 20:30 Uhr

korrespondierende Weinfolge

3-Gang-Menü € 27

korrespondierende Weinfolge

4-Gang-Menü € 36

„Und wäre es nur im Himmel so lecker...“ Unbekannt

Vorspeisen und Suppe

Frühlingssalat	€ 16
Navette / Fenchel / Wildkräuter Spring salad / turnip / fennel / wild herbs	
Tatar von der Lachsforelle	€ 18
Kohlrabi / Kaviar / Räucheraromen Trout tartar / kohlrabi / caviar / smoky aromas	
Ibérico-Schinken	€ 18
Mandel / Rhabarber Ibérico ham / almond / rhubarb	
Kartoffelsuppe 	€ 12
Bärlauch / Croûtons / Sellerie Potato soup / wild garlic / croûtons / celery	
Tafelspitzbrühe	€ 12
Markklößchen / Flädle / Wurzelgemüse Beef broth/ bone marrow dumplings / pancake strips / root vegetables	

Hauptgerichte

Fleisch

Rinderrostbraten	€ 36
Zwiebelkruste / Spätzle / Rotweinsauce Swabian beef steak/red wine jus/onions crust/Spätzle	
Mistkratzer aus dem Heu	€ 28
Semmelfüllung / Frankfurter Kräuter / Frühlingsgemüse Spring chicken gently cooked in hay / bread dumpling stuffing / Frankfurt green herb mix / vegetables	

Fisch

Müritz-Zander	€ 26
Spinat / Pinienkerne / Risotto Müritz pike-perch / spinach / pine nuts / risotto	

„Das Leben ist ungewiss. Essen wir den Nachtisch zuerst.“ Ernestine Ulme

Spargelzeit

Stangenspargel

Petersilienkartoffel / Flädle / Hollandaise € 26

White asparagus / parsley potatoes / pancake crêpe strips / hollandaise

mit Schnitzel vom Hohenloher Landschwein € 14

mit Lachstranche € 14

Vegetarisch

Bio-Schafkäse aus dem Ofen € 20

Zwiebel / Birne / Romanasalat

Organic baked sheep cheese / onion / pear / romaine lettuce

Leipziger Allerlei



€ 22

Spargel / Spitzmorchel / Gries

Leipziger Allerlei / Asparagus / Morel / Semolina

Dessert

Sorbet Variation mit Früchten



€ 14

Variation of sorbet with fruits

Bienenstich

€ 14

Rosmarin-Financier/ Vanille / Mispel

Bee sting cake / rosemary financier / vanilla / medlar

Weißer Schokoladenflan

€ 12

Nougat / Kakao / Guave

White chocolate flan / nougat / cocoa / guava

Käse aus unserem Fromagair

€ 15

Selection of Chees

Restaurant im Würzburger Bau Öffnungszeiten:

11:45 Uhr bis 14:00 Uhr

Küchenannahmezeit

14:30 Uhr bis 17:00 Uhr

Kaffee & Kuchen (Dienstag bis Sonntag)

18:00 Uhr bis 20:45 Uhr

Küchenannahmezeit

Unser Restaurant schließt um 23:00 Uhr.