

Feinschmecker-Menü

Geräucherte Forelle & Nordseekrabben
Brioche und Kohlrabi
2022 Silvaner Muschelkalk, trocken
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen a.M. 0,1l



Lammcrèmesuppe
Erbsen-Falafel & Fenchel
2022 Weißer Burgunder, Marsberg
Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker 0,1l



Schweinebauch und Riesengarnele
Mango-Chutney und schwarzer Rettich
2023 Scheurebe tr
Winzerhof Ottenbreit, Obernbreit 0,1l



Kirschbier-Sorbet mit Mandeln



Zweierlei vom Eysöldner Lamm
Medaillon und Würstel
Lammjus, Artischocke, Paprika und Erbse
2020 Spätburgunder, Sonnenstuhl, Trias, trocken
Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker 0,1l



Schokoladen-Karamell-Parfait
Banane-Passionsfrucht und Kokos
2022 Riesling Auslese, Greuther Bastel
Weingut Brügel, Castell-Greuth 0,05l

oder

Käse Auswahl
Hausgemachte Chutneys und Fruchtbrot

Menü mit Weinbegleitung 152 €

Menü ohne Weinbegleitung 112 €

Zirbelstuben-Menü

Geschmorte Rote Bete mit Lammkrokette
Graupen und Asia-Pflücksalat



Portulak-Cappuccino



Kirschbier-Sorbet mit Mandeln



Rinderschmorbraten
Egerlingen, Bundmöhren und Quarknocken



Hausgemachtes Eis
Rhabarber-Kompott

Menü 74 €

Im Hauptgang zur Wahl:

Winter-Kabeljau gebraten
Miso-Fischaube, Mini-Broccoli und
Kartoffel-Limetten-Püree 33 €

Bärlauch-Ricotta-Ravioli
Spinat-Salat und Karottensauce 25 €

Gerne können Sie die einzelnen Gerichte innerhalb der Menüs austauschen.
Preisänderung möglich.

Alle Speisen
können Allergene enthalten.
Fragen sie einfach nach der Allergenliste.