

# Feinschmecker-Menü

Geräucherte Forelle  
Mairübchen, Meerrettich & Banane  
*2022 Weisser Burgunder, Marsberg; TRIAS; trocken*  
*Weingut Störlein-Krenig, Randersacker 0,1l*



Portulak-Crèmesuppe  
Fisch-Praline  
*2025 Chardonnay, trocken*  
*Weingut Ottenbreit, Obernbreit 0,1l*



Agnolotti-Pasta mit Ricotta und Zitrone,  
frische Erbsen und Morcheln  
*2022 Fränkischer Gemischter Satz, Erste Lage*  
*Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen a. M. 0,1l*



Sorbet des Tages



Zweierlei vom Eysöldner Lamm  
Medaillon & Bauchkrokette  
Thymianjus, Spitzkohl und violette Karotte  
*2022 „CR“ Cuvée Rot, trocken*  
*Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker 0,1l*



Karamell-Parfait  
Mandarinen-Karotten-Sorbet, Pistazie und Estragon  
*2023 Stettener Stein, Silvaner Auslese*  
*Weingut am Stein, Würzburg 0,05 l*

oder

Käse Auswahl  
Hausgemachte Chutneys und Fruchtebrot

*Menü mit Weinbegleitung 168 €*  
*Menü ohne Weinbegleitung 123 €*

*Änderungen beim Wein vorbehalten.*

# Zirbelstuben-Menü

Oberpfälzer Käse von der Biokäserei Wohlfahrt  
Gelbe Bete & Portulaksalat



Bundmöhren-Süßkartoffel-Crèmesuppe  
Falafel



Sorbet des Tages



Rinderbacke in Rotwein geschmort  
Frühlingsgemüse und Serviettenknödel



Hausgemachtes Eis und  
Ananas-Kompott

Menü Fleisch 78 €

Menü Fisch 82 €

Menü Vegie 76 €

## Im Hauptgang zur Wahl:

Gebratenes Saiblingsfilet  
Garnelensauce, Flower Sprouts  
und Kim-Chi-Kartoffelpüree

Flower Sprouts  
Granatapfel-Vinaigrette, Sesam,  
Austernpilze und Würz-Bulgur

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

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