

Feinschmecker-Menü

Gebeizter schottischer Lachs
Nussbutter, Topinambur und Kumquat
2021 Weißer Burgunder trocken, Trias, Marsberg
Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker 0,1l



Steinpilz-Crèmesuppe
Reh-Frikadelle
2022 Bundsandstein Silvaner trocken
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen a. M. 0,1l



Steinbeißer-Filet
Verjus-Nage und Steckrübe
2022 Scheurebe Greuth
Weingut Brügel, Castell-Greuth 0,1l



Sorbet des Tages



Zweierlei vom Lamm
Schalottenjus und Petersilienwurzel
2022 Carolus M., trocken
Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker 0,1l



Haselnuss-Parfait
Yuzu-Birne und Zirbenholz-Eis
2023 Riesling Auslese, Teufelskeller
Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker 0,05l

oder

Käse Auswahl
Hausgemachte Chutneys und Fruchtbrot

Menü mit Weinbegleitung 150
Menü ohne Weinbegleitung 105 €

Änderungen beim Wein vorbehalten.

Zirbelstuben-Menü

Hokkaido-Kürbis-Mousse
grünes Tomaten-Chutney, Feldsalat und Knusper



Rinderkraftbrühe
Grießklößchen



Sorbet des Tages



Rinderschmorbraten
Schwarzwurzel-Kräuterseitlinge und Wintergemüse-Kartoffelschnitte



Hausgemachtes Eis
Zitrusfrüchte-Kompott

Menü 74 €

Im Hauptgang zur Wahl:

Fränkisches Saiblings-Filet
Hummersauce, Rosenkohl-Haselnuss-Salat und
Kartoffelkrapfen 30 €

Pochiertes Ei
Rosenkohl- Haselnuss -Salat und Dill-Crème
Wintergemüse-Kartoffelrösti 25 €

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

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