Feinschmecker-Menü

Gebeizter Butterfisch
Topinambur, Zitronenthymian und Quitte
2025 Müller Thurgau, Mein Liebster, trocken
Weingut Ottenbreit, Obernbreit 0,1 l

Steinpilz-Consommé
Rinderzunge
2022 Weisserburgunder, Castell, trocken
Weingut Brügel, Greuth-Castel 0,1l

Ragout Fin vom Zicklein
Champignon-Duxelles und Lauch
2025 twentysix, Rose, trocken
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen a. M. 0,1l

Sorbet des Tages

Hirschschnitzel in der Nußpanade
Schokoladenjus, Preiselbeeren, Erdkohlrabi und Petersilienwurzelpüree
2023 >CR< Rotwein, trocken
Weingut Schmitt´s Kinder, Randersacker 0,1l

Blondes-Schokoladen-Tonkabohnen-Parfait
Zwetschge, Andaliman-Pfeffer und Marzipan
2023 Silvaner Beerenauslese, Marsberg
Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker 0,05l

oder

Käse Auswahl
Hausgemachte Chutneys und Früchtebrot

Menü mit Weinbegleitung 166 €
Menü ohne Weinbegleitung 121 €

Änderungen beim Wein vorbehalten.

Zirbelstuben-Menü

Ziegenfrischkäse-Praline
grünes Tomaten-Chutney, Kräutersalate und geräucherte Rote Bete

Kürbiscrèmesuppe
Falafel

Sorbet des Tages

Rehragout mit Kräuterseitlingen,
Preiselbeer-Rotkohl-Salat und Serviettenknödelscheiben

Pandan-Crème Brûlée
Zwetschgenröster und hausgemachtes Eis

Menü mit Fleisch Hauptgang 76 €
Menü mit Fisch Hauptgang 93 €
Menü mit Vegie Hauptgang 76 €

<u>Im Hauptgang zur Wahl:</u>

Saiblingsfilet auf der Haut gebraten
Garnelensauce, geschmorte Rote Bete
und Kartoffelrisotto

Ricotta-Steinpilz-Agnolotti
Parmesanschaum, Auberginen-Caponata
und gebratene Steinpilze

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

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