

Feinschmecker-Menü

Gebeizter fränkischer Saibling
Blutorangen-Beurre-Blanc, Karotte, Cashew und Ponzu
2024 Bacchus
Vale & Kätt Geschwisterwein, Frickenhausen a. M. 0,1l



Karotten-Cappuccino
Mandelmilch und Koriander
2024 Chardonnay, trocken, Handwerk,
Weingut Jürgen Leiner, Südpfalz 0,1l



Knusper Schweinebauch mit Wildwasser-Riesengarnele
Topinambur und Kürbis-Salsa
2023 Weissburgunder, Greuther Bastel; trocken
Weingut Brügel, Castell-Greuth 0,1l



Sorbet



Zweierlei vom bayerischen Rind
Filet und Haschee
gebratener Rosenkohl und Polenta
2020 Spätburgunder, trocken, Innere Leiste, Erste Lage
Weingut am Stein, Würzburg 0,1l



Kokosnuss-Parfait
Kafir-Limetten-Sorbet, Ananas und Dill
2023 Riesling Auslese
Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker 0,05l

oder
Käse Auswahl
Hausgemachte Chutneys und Früchtebrot

Menü mit Weinbegleitung 168 €
Menü ohne Weinbegleitung 123 €

Änderungen beim Wein vorbehalten.

Zirbelstübchen-Menü

Ziegenfrischkäse-Praline
Bete, Feldsalat und Blaubeer-Chutney



Pastinaken-Suppe
Fränkische Frühlingsrolle



Sorbet des Tages



Geschmorte Frischlingsschulter
Preiselbeer-Rotkraut und Weckklöße



Hausgemachtes Eis und
Ingwer-Apfel-Kompott

Menü Fleisch 78 €
Menü Fisch 82 €
Menü Vegie 76 €

Im Hauptgang zur Wahl:

Gebratenes Seehechtfiilet
Misosauce, Ingwer-Rosenkohl
und Kim-Chi-Kartoffelpüree

Rotkraut im Ofen gebacken
Granatapfel-Vinaigrette, Sesam, Kürbis
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.