

Feinschmecker-Menü

Pastrami vom schottischen Lachs
Tom-Ka, Topinambur und Orange
2024 „long live Müller Thurgau“ trocken
Weingut Ottenbreit, Obernbreit 0,1l



Ingwer-Butternusskürbis-Suppe
Fischfrikadelle
2022 Scheurebe
Weingut Brügel, Castell OT Greuth 0,1l



Knusper Schweinebauch & Riesengarnele
Vanille-Tomate und Süßkartoffel
2022 Sauvignon blanc
Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker 0,1l



Sorbet



Entenbrust rosa gebraten
Ingwerjus, Orangen-Chicorée, Marone und Macadamia
2022 Carolus M. Cuvée Rot trocken
Weingut Schmitt's Kinder 0,1l



Vollmilch-Schokoladen-Parfait
Schlehe, Mandel und Birne
2023 Riesling Auslese
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

Hirsch-Pastrami
Beete, Feldsalat und Zitronenkürbis



Rinderkraftbrühe
Pfannekuchen-Röllchen



Sorbet des Tages



Gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce
Winter-Gemüse und Kartoffelkrapfen



Hausgemachter Rumtopf
und hausgemachtes Eis

Menü Fleisch 79 €
Menü Fisch 82 €
Menü Vegie 76 €

Im Hauptgang zur Wahl:

Steinbeißerfilet
Garnelensauce, Ingwer-Rosenkohl
und Graupenrisotto

Knusper-Sellerie Röstzwiebelsud
Schmor-Rote-Bete und Graupenrisotto

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

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