

Feinschmecker-Menü

Gebeizter schottischer Lachs
Rote Bete, Brombeer und Kaffee-Milch-Schaum
2023 Buntsandstein Silvaner, trocken
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen a. M. 0,1l



Brennnessel-Crèmesuppe
Fisch-Praline
2024 Riesling „Giebel“ Hüttenheimer Tannenberg
Weingut Ebracher Hof, Willanzheim-Hüttenheim 0,1l



Lammkassler mit Haferwurzel
Rotkohl-Beurre-Blanc
2022 Spätburgunder weißgekeltert, Escherndorfer Lump
Weingut Rainer Sauer, Escherndorf a. M. 0,1l



Sorbet des Tages



Perlhuhnbrust mit Spargelgemüse
Morchel-Veloute und Schloßkartoffeln
2022 „CR“ Cuvée Rot, trocken
Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker 0,1l



Weißes Schokoladen-Hafer-Parfait
Rhabarber, Hibiskus & Himbeere und Pandansorbet
2024 Riesling Spätlese Greuther Bastel
Weingut Brügel, Castell-Greuth 0,05 l

oder

Käse Auswahl
Hausgemachte Chutneys und Früchtebrot

Menü mit Weinbegleitung 168 €
Menü ohne Weinbegleitung 123 €

Änderungen beim Wein vorbehalten.

Zirbelstuben-Menü

Leber vom Eysöldner Lamm
Spargelsalat mit Frühlingskräuter



Fränkische Mostsuppe mit Zimtroutons



Sorbet des Tages



Lamnbraten mit Austernpilzen,
Mangold und Serviettenknödel



Hausgemachtes Eis und
Rhabarber-Kompott

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

Im Hauptgang zur Wahl:

Gebratenes Saiblingsfilet
Garnelensauce, grüner Spargel
und Kräuter-Fregola Sarda

Gebratener Stangenspargel
Kräuter-Fregola Sarda
Austernpilzsalat und Kresse

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

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