

Feinschmecker-Menü

Geflämmt Lachsforelle
Aubergine, Gazpacho und Gyoza
2023 Weissburgunder, Marsberg, trocken
Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker 0,1l



Melonen-Tomaten-Kaltschale
Riesengarnele
2022 Sauvignon blanc, trocken
Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker 0,1l



Agnolotti-Pasta
gefüllt mit Morchel und Erbse,
Lauch und Parmesanschaum
2022 Scheurebe, trocken
Weingut Brügel, Castell-Greuth 0,1l



Sorbet des Tages



Zweierlei vom Zicklein
Thymian-Jus, Pfifferling-Bohnen und Sellerie
2022 Carolus M., trocken
Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker 0,1l



Erdbeer-Basilikum-Parfait
Cantaloupe-Melone und Zimtsorbet
2022 Silvaner Beerenauslese, Marsberg
Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker 0,05l

oder

Käse Auswahl
Hausgemachte Chutneys und Fruchtbrot

Menü mit Weinbegleitung 159 €
Menü ohne Weinbegleitung 114 €

Änderungen beim Wein vorbehalten.

Zirbelstuben-Menü

Kalbskopf und Gebackenes
Weißbier-Vinaigrette, marinierte Pilze und Kräutersalat



Rinderkraftbrühe
Pfannekuchenröllchen



Sorbet des Tages



Geschmorte Rinderbacke in Rotweinsauce
Möhren, Egerlinge und Kartoffelkrapfen



Hausgemachtes Eis
Kirschkompott

Menü Fleisch 76 €
Menü Fisch 79 €
Menü Vegie 74 €

Im Hauptgang zur Wahl:

Gebratenes Saiblings-Filet
Kapernsauce, gegrillter Fenchel
und lauwarmer Humus

Auberginen-Scaloppine
gegrillter Fenchel
und lauwarmer Humus

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

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