

Feinschmecker-Menü

Spargelsalat mit Pfifferling-Cannolo
Curry-Senf-Sauce und Kartoffelschaum
2023 Weissburgunder, Marsberg, trocken
Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker 0,11



Kräuter-Cappuccino
geräucherter Saibling
2023 Sauvignier Gris, Next Step, trocken
Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker 0,11



Lammragout
Grüner Spargel, frische Erbsen und Kartoffelkrapfen
2022 Kapellenberg Gemischter Fränkischer Satz, 1 G, trocken
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen a. M. 0,11



Sorbet des Tages



Zweierlei vom Lamm
Schwarze Knoblauch-Jus, Blattspinat und Sellerie
(Alpines Steinschaf, Bioarche Gerstner, Eysölden)
2021 Techtel Mechtel, Rotwein-Cuvée, trocken
Weingut Ebracher Hof, Hüttenheim 0,11



Himbeer-Parfait
Hafer, Rhabarber und Tonkabohne
2023 Riesling Auslese, Teufelskeller
Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker 0,051

oder

Käse Auswahl
Hausgemachte Chutneys und Fruchtbrot

Menü mit Weinbegleitung 157 €
Menü ohne Weinbegleitung 112 €

Änderungen beim Wein vorbehalten.

Zirbelstuben-Menü

Gebeizte Lachsforelle
Spargelsalat und Sauce Tartare



Bundmöhren-Crèmesuppe
Erbsen-Falafel



Sorbet des Tages



Ragout vom Longhorn-Rind
mit Rhabarber-Spargel-Gemüse
und Fregola Sarda



Limetten-Panna-Cotta
Rhabarber

Menü 74 €

Im Hauptgang zur Wahl:

Gebrautes Steinbeißer-Filet
Hummer-Nage, Blattspinat
und weißes Zwiebel-Risotto 32 €

Agnolotti-Pasta
gefüllt mit Morchel und Erbse,
weißer Spargel 27 €

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

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