Feinschmecker-Menü

Geflämmter schottischer Lachs
Spargel, Gazpacho und Gyoza
2023 Weissburgunder, Marsberg, trocken
Weingut Schmitt´s Kinder, Randersacker 0,1l

Thailändische Spargelsuppe
Koriander
2022 Sauvignon blanc, trocken
Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker 0,1l

Ofen-Stangenspargel
Confierte Riesengarnele und Orangen-Hollandaise
2022 Spätburgunder weißgekeltert, trocken
Weingut Brügel, Castell-Greuth 0,1l

Sorbet des Tages

Kalbsmedaillon und Kalbsbries
Morchelsauce, grünes Gemüse und Fregola Sarda
2020 Rot Hügel, trocken
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen a. M. 0,1l

Rhabarber-Buchweizen-Parfait
Estragon-Sauerrahmeis und Waldmeister
2022 Silvaner Beerenauslese, Marsberg
Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker 0,05l

oder
Käse Auswahl
Hausgemachte Chutneys und Früchtebrot

Menü mit Weinbegleitung 159 €
Menü ohne Weinbegleitung 114 €

Änderungen beim Wein vorbehalten.

Zirbelstuben-Menü

Wassermelone und Oberpfälzer Weichkäse
Marinierte Pfifferlinge und Blattsalate

Spinat-Cappuccino
Erbsen-Falafel

Sorbet des Tages

Lammbraten
Spargelgemüse mit Pfifferlingen und Kartoffelschnitte

Erdbeeren "Romanoff"
Basilikumeis

Menü 76 €

Im Hauptgang zur Wahl:

Gebratenes Saiblings-Filet
Dillsauce, grünes Gemüse
und Garnelen-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.