

Feinschmecker-Menü

Gebratener Oktopus und Wildfanggarnele
Orangen-Pfeffer-Schaum und Ratatouille
2023 Bundsandstein, Silvaner, trocken
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen a.M. 0,1l



Zitronengras-Kokos-Suppe
Zuckerschoten
2024 Bacchus, trocken
Winzerhof Ottenbreit, Obernbreit 0,1l



Agnolotti-Pasta Pfifferling und Ziegenfrischkäse
Blattspinat und Parmesanschaum
2023 Weißburgunder, trocken, Greuther-Bastel
Weingut Brügel, Castell-Greuth 0,1l



Sorbet des Tages



Zweierlei vom heimischen Reh
Schokoladenjus, Pfifferling, Birne und Butternuß-Kürbis
2021 TRIAS Spätburgunder, trocken, Sonnenstuhl
Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker 0,1l



Beeren-Parfait
Kirsche, Haselnuss und Zwetschge
2023 Riesling Auslese, Teufelskeller
Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker 0,05l

oder

Käse Auswahl
Hausgemachte Chutneys und Fruchtebrot

Menü mit Weinbegleitung 164 €
Menü ohne Weinbegleitung 119 €

Änderungen beim Wein vorbehalten.

Zirbelstuben-Menü

Ziegenfrischkäse-Praline
Mediterraner Gemüsesalat und Knusper



Karotten-Curry-Suppe
Erbsen-Falafel



Sorbet des Tages



Maispouardenbrust
Tamarindensauce, Pfirsich-Paprika und Süßkartoffel



Hausgemachtes Eis
Vanille-Birnen

Menü Maispoularde 81 €
Menü Fisch 82 €
Menü Vegie 75 €

Im Hauptgang zur Wahl:

Steinbeißerfilet
Kräuter-Beurre blanc, Fenchelgemüse
und warmer Humus

Hokkaido-Kürbis-Schnitte
Röstzwiebelsud, Paprika-Bohnen-Gemüse
und warmer Humus

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

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