

Feinschmecker-Menü

Oktopus und Tomate
Wassermelonen-Tartar, Kräutersalat und Limettencrème
2022 gelber Muskateller trocken
Weingut Brügel, Castell-Greuth 0,1l



Pfifferling-Crèmesuppe
Erbsen-Falafel
2021 Chardonnay, Teufelskeller
Weingut Störlein-Krenig, Randersacker 0,1l



Schweinebauch und Jakobsmuschel
Spitzkohl und Süßkartoffel
2019 Altfränkischer Satz
Weingut Rainer Sauer, Escherndorf 0,1l



Karotten-Bier-Sorbet



Zweierlei vom Reh
Medaillon & Frikadelle
Steinpilz, Kohlrabi und Holunder
2020 Spätburgunder Sonnenstuhl
Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker 0,1l



Zwetschge und Mohn
Ricotta und Sauerampferreis
2015 Riesling Auslese
Weingut Störlein-Krenig, Randersacker 0,05l

oder

Käse Auswahl
Hausgemachte Chutneys und Fruchtebrot

Menü mit Weinbegleitung 146 €
Menü ohne Weinbegleitung 106 €

Zirbelstuben-Menü

Tellersülze vom Landschwein
marinierte Pfifferlinge und Kräuter



Karotten-Kokos-Suppe
Fischpraline



Karotten-Bier-Sorbet



Lammragout
Pfifferlinge, Paprika-Bohnen und Bulgur



Zweierlei Hausgemachtes Eis
Apfel-Rosinen-Kompott

Menü 66 €

Im Hauptgang zur Wahl:

Lachsforellenfilet

Salbeischaum, Pfirsich und Kartoffelrisotto 30 €

Wirsing-Pilz-Roulade

Salbeischaum, Kürbis und Kartoffelrisotto 26 €

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

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