

# Feinschmecker-Menü

## Heilbutt mit Rote Bete gebeizt

eingelegte Beete & Gurke, Apfel Chutney und Dill  
*2020 Silvaner Muschelkalk*  
*Weingut Bickel Stumpf, Frickenhausen 0, 1l*



## Steinpilz-Consommé

Kräuterklößchen  
*2018 Altfränkischer Satz, Erste Lage, trocken*  
*Weingut Rainer Sauer, Escherndorf 0, 1l*



## Riesengarnele & confiertes Weiderind

Vanille-Tomate und Selleriepüree  
*2018 Pinot Meunier, trocken*  
*Weingut Krämer Auernhofen 0, 1l*



## Rosmarin-Sorbet

Rotkohl-Knusper



## Hirschrücken

Süßholzjus, Kräuterseitlinge, bunte Möhren und Steckrübe  
*Cuvée N°4*  
*Weingut Rainer Zang, Nordheim 0, 1l*



## Pfirsich-Schnitte

Nougat und Bitter-Orangen-Eis  
*2015 Riesling Auslese*  
*Weingut Störlein & Krenig, Randersacker*  
oder

## Käse Auswahl

Hausgemachte Chutneys, schwarze Walnuß und Früchtebrot

***Menü mit Weinbegleitung 113***

***Menü ohne Weinbegleitung 83 €***

### Im Hauptgang zur Wahl:

#### **Doradenfilet**

Paprika-Staudensellerie-Gemüse,  
fermentiertes Weißkraut und Olivenklößchen  
28 €

#### **Bulgur-Icli Köfte**

**von Steinpilz & Petersilie**  
Paprika-Staudensellerie-Gemüse und  
Scarmoza 20 €

Weinkarte bitte QR-Code scannen:



Alle fettgedruckten Speisen  
können Allergene enthalten

# Zirbelstuben-Menü

**Sülze vom Duroc-Schwein**  
mit Kürbis und Kürbiskern-Vinaigrette



**Hokkaido-Kürbis-Kokos-Suppe**



**Rosmarin-Sorbet**  
Rotkohl-Knusper



**Gekochtes Rindfleisch**  
Senfsauce, geschmorte rote Bete und Kürbispüree



**Rotwein-Birne**  
Marzipan, Ingwer und Vanille-Grieß-Eis

**Menü 57 €**

## Im Hauptgang zur Wahl:

**Doradenfilet**  
Paprika-Staudensellerie-Gemüse,  
fermentiertes Weißkraut und Olivenklößchen  
28 €

**Bulgur-Icli Köfte  
von Steinpilz & Petersilie**  
Paprika-Staudensellerie-Gemüse und  
Scarmoza 20 €

Weinkarte bitte QR-Code scannen:



Alle fettgedruckten Speisen  
können Allergene enthalten

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