

Feinschmecker-Menü

Confierte Forelle
Holunderblüten-Beurre-Blanc, Tomate und Haselnuss
2024 Chardonnay, trocken
Weingut Rainer Zang, Nordheim a. M. 0,1 l



Wassermelonen-Tomaten-Kaltschale
mit Riesengarnele
2023 Silvaner trocken, unfiltriert
Vale & Kätt Geschwisterwein, Frickenhausen a. M. 0,1l



Ricotta-Steinpilz-Agnolotti
Parmesanschaum und Caponata
2025 twenty-six, Rose, trocken
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen a. M. 0,1l



Sorbet des Tages



Hirsch-Medaillon
Preiselbeeren, Sherrysauce,
Pfifferling-Bohnen und Kartoffelkrapfen
2022 Spätburgunder, Sonnenstuhl, Trias
Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker 0,1l



Karamell-Vanille-Parfait
Pfirsich, Kamille und Zitronenverbene
2023 Silvaner Auslese
Weingut am Stein, Würzburg 0,05 l

oder

Käse Auswahl
Hausgemachte Chutneys und Früchtebrot

Menü mit Weinbegleitung 166 €
Menü ohne Weinbegleitung 121 €

Änderungen beim Wein vorbehalten.

Zirbelstuben-Menü

Wildschwein-Pastrami
Rettichsalat und Brombeer-Chutney



Kohlrabi-Erbсен-Crèmesuppe
Falafel



Sorbet des Tages



Kalbsrahmbraten mit Egerlingen
Bundmöhrengemüse und Breznknödelscheiben



Limetten-Panna-Cotta und Beeren-Salat
hausgemachtes Eis

Menü mit Fleisch Hauptgang 78 €
Menü mit Fisch Hauptgang 82 €
Menü mit Vegie Hauptgang 76 €

Im Hauptgang zur Wahl:

Gebratenes Doradenfilet
Garnelensauce, Zucchinirollchen
und Graupen-Risotto

Ricotta- Steinpilz-Agnolotti
Parmesanschaum, Pfifferlinge
und Caponata

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

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