

# Feinschmecker-Menü

Gebeizter schottischer Lachs  
Rettich-Joghurt-Kaltschale, Gurke und Avocado  
*2023 Buntsandstein Silvaner, trocken*  
*Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen a. M. 0,1l*



Zitronengras-Curry Schaumsuppe  
mit Riesengarnele  
*2022 Scheurebe trocken*  
*Weingut Brügel, Castell-Greuth 0,1l*



Lamm-Haschee mit grünem Spargel  
geräuchertem Kartoffelstampf und Mandelschaum  
*2022 Weisser Burgunder, Marsberg, trocken, TRIAS*  
*Weingut Störlein-Krenig, Randersacker 0,1l*



Sorbet des Tages



Wildschweinschnitzel in der Nußpanade mit Morchelveloute  
Bundmöhre und Erbse  
*2019 Erdung Rot*  
*Weingut Rainer Zang, Nordheim am Main 0,1l*



Matcha-Schokoladen-Parfait  
Kirsche und Marzipansorbet  
*2024 Riesling Spätlese Greuther Bastel*  
*Weingut Brügel, Castell-Greuth 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



Brennnessel-Crèmesuppe  
Erbsen-Falafel



Sorbet des Tages



Zickleinrahmbraten  
Egerlinge-Bohnen-Gemüse und Serviettenknödel



Hausgemachtes Eis und  
Passionsfrucht-Erdbeer-Salat

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

## Im Hauptgang zur Wahl:

Gebratenes Steinbeißerfilet  
Safransauce, grüner Spargel  
und Graupen-Risotto

Gebratener grüner Spargel  
Kaffee-Hollandaise, geröstete  
Kräuterseitlinge und Graupen-Risotto

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

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