

Feinschmecker-Menü

Geräucherte Forelle
Mairübchen, Meerrettich & Banane
2023 Weisses Burgunder, Marsberg; trocken
Weingut Schmitts Kinder, Randersacker 0,1l



Bundmöhren-Süßkartoffel-Crèmesuppe
Fisch-Praline
2025 Chardonnay, trocken
Weingut Ottenbreit, Obernbreit 0,1l



Agnolotti-Pasta mit Ricotta und Zitrone,
frische Erbsen und Morcheln
2022 Fränkischer Gemischter Satz, Erste Lage
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen a. M. 0,1l



Sorbet des Tages



Kaninchenrücken im Spitzkohlmantel
Sherry-Sauce, Krause Glucke und violette Karotte
2022 Pinot vom Muschelkalk trocken
Weingut Störlein-Krenig, Randersacker 0,1l



Karamell-Parfait
Mandarinen-Karotten-Sorbet, Pistazie und Estragon
2023 Stettener Stein, Silvaner Auslese
Weingut am Stein, Würzburg 0,05 l

oder

Käse Auswahl
Hausgemachte Chutneys und Fruchtebrot

Menü mit Weinbegleitung 168 €
Menü ohne Weinbegleitung 123 €

Änderungen beim Wein vorbehalten.

Zirbelstuben-Menü

Sülze vom Landschwein
Bete, Feldsalat und Zitronenkürbis



Portulak-Crèmesuppe
Fränkische Frühlingsrolle



Sorbet des Tages



Lammschulterbraten mit Pilzen
Frühlingsgemüse und Serviettenknödel



Hausgemachtes Eis und
Ananas-Kompott

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

Im Hauptgang zur Wahl:

Gebratenes Seehechtfilet
Garnelensauce, Flower Sprouts
und Kim-Chi-Kartoffelpüree

Flower Sprouts
Granatapfel-Vinaigrette, Sesam,
Austernpilze und Würz-Bulgur

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

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