

Feinschmecker-Menü

Confierte Lachsforelle
Meerrettich, Beete und Quitte
2023 Bundsandstein, Silvaner, trocken
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen a.M. 0,1l



Apfel-Meerrettich-Suppe
Fränkische Frühlingsrolle
2024 Bacchus, trocken
Winzerhof Ottenbreit, Obernbreit 0,1l



Knusper Schweinebauch & Riesengarnele
Quittenchutney und Kartoffelschaum
2023 Weißburgunder, trocken, Greuther-Bastel
Weingut Brügel, Castell-Greuth 0,1l



Sorbet des Tages



Medaillon von der Rehkeule
Haselnusssauce, Steinpilz-Kohlrabi-Gemüse und Petersilienwurzel
2021 TRIAS Spätburgunder, trocken, Sonnenstuhl
Weingut Störlein-Krenig, Randersacker 0,1l



Kürbiskern-Parfait
Andaliman-Pfeffer-Sorbet, Apfel und Rosinen
2014 Thüngersheimer Johannisberg Riesling Spätlese
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen 0,05l

oder

Käse Auswahl
Hausgemachte Chutneys und Früchtebrot

Menü mit Weinbegleitung 164 €
Menü ohne Weinbegleitung 119 €

Änderungen beim Wein vorbehalten.

Zirbelstuben-Menü

Steinpilz-Poularden-Terrine
Zweierlei Butternuß-Kürbis und Knusper



Hokkaido-Kürbis Crèmesuppe
Erbsenfalafel



Sorbet des Tages



Kalbsbraten mit Quitte geschmort
Paprika- Zucchini -Gemüse und Süßkartoffel



Hausgemachtes Eis
Vanille-Birnen

Menü Kalb 79 €
Menü Fisch 82 €
Menü Vegie 75 €

Im Hauptgang zur Wahl:

Steinbeißerfilet
Garnelensauce, Ingwer-Rosenkohl
und Kartoffelkrapfen

Hokkaido-Kürbis-Schnitte
Steinpilze, Röstzwiebelsud,
Paprika-Zucchini-Gemüse und warmer Humus

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

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