

Gans-Anders-Menü

Gänseleberparfait

schwarze Walnüsse, Zwergorangen und Grünkohl-Chicorée-Salat
2020 Techtel Mechtel weiss
Weingut Ebracherhof, Hüttenheim 0,1l



Gänse-Consommé

Mais-Backersbsen
2020 Rosé
Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker 0,1l



Gänse-Krautrolle

Röstzwiebelsud, weiße Zwiebel und Quitten
Zeitlos, Imperial Porter, schwarze Johannisbeere
Orca Brau, Nürnberg 0,1l



Quitten-Ingwer-Sorbet

Honig



Gänsebrust Sous vide

Süßholzjus, Rotkohl-Preiselbeer-Salat und Petersilienwurzelpüree
2017 Spätburgunder Innere Leise, trocken
Weingut am Stein, Würzburg 0,1l



Mousse von der Guanaja Kuvertüre-

Kardamom-Apfel-Ragout und Mandel-Florentiner
2017 Silvaner Auslese
Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker 0,05l
oder

Käse Auswahl

Hausgemachte Chutneys, schwarze Walnuß und Früchtebrot

Menü mit Weinbegleitung 114
Menü ohne Weinbegleitung 84 €

Im Hauptgang zur Wahl:

Kabeljaufilet

Salbeibutter, Butternußkürbis süß-sauer und
Palmkohl 28 €

Sellerie-Pastinaken-Cannelloni

Sellerie-Schaum und Kräuter-Graupen 20 €

Weinkarte bitte QR-Code scannen:



Alle fettgedruckten Speisen
können Allergene enthalten

Zirbelstuben-Menü

Marinierter Lachs

Kohlrabi, Pumpernickel, Kerbel und fränkischer Physalis



Kürbis-Suppe

mit Knusper-Garnele



Quitten-Ingwer-Sorbet

Honig



Hirschragout

Dörrobst, Kräuterseitling, Bamberger Wirsing und fränkische Mehlklöße



Quitten-Ragout

hausgemachtes Eis

Menü 60 €

Im Hauptgang zur Wahl:

Kabeljaufilet

Salbeibutter, Butternußkürbis süß-sauer und Palmkohl 28 €

Sellerie-Pastinaken-Cannelloni

Sellerie-Schaum und Kräuter-Graupen 20 €

Weinkarte bitte QR-Code scannen:



Alle fettgedruckten Speisen
können Allergene enthalten

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