Feinschmecker-Menü

Spargelsalat mit Pfifferling-Cannolo
Curry-Senf-Sauce und Kartoffelschaum
2023 Weissburgunder, Marsberg, trocken
Weingut Schmitt´s Kinder, Randersacker 0,1l

Kräuter-Cappuccino
geräucherter Saibling
2023 Souvignier Gris, Next Step, trocken
Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker 0,1l

Lammragout
Grüner Spargel, frische Erbsen und Kartoffelkrapfen
2022 Kapellenberg Gemischter Fränkischer Satz, 1 G, trocken
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen a. M. 0,1l

Sorbet des Tages

Zweierlei vom Lamm
Schwarze Knoblauch-Jus, Blattspinat und Sellerie
(Alpines Steinschaf, Bioarche Gerstner, Eysölden)
2021 Techtel Mechtel, Rotwein-Cuvée, trocken
Weingut Ebracher Hof, Hüttenheim 0,1l

Himbeer-Parfait
Hafer, Rhabarber und Tonkabohne
2023 Riesling Auslese, Teufelskeller
Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker 0,05l

oder
Käse Auswahl
Hausgemachte Chutneys und Früchtebrot

Menü mit Weinbegleitung 157 €
Menü ohne Weinbegleitung 112 €

Änderungen beim Wein vorbehalten.

Zirbelstuben-Menü

Gegrillter Oktopus
Senf-Crème, Bulgur und eingelegte Eiszapfen

Bundmöhren-Crèmesuppe
Erbsen-Falafel

Sorbet des Tages

Ragout vom Longhorn-Rind
Haselnuss-Broccoli und Süßkartoffel

Hausgemachtes Eis
Apfel-Rosinen-Ragout

Menü 74 €

Im Hauptgang zur Wahl:

Gebratenes Steinbeißer-Filet
Hummer-Nage, Blattspinat
und weißes Zwiebel-Risotto 32 €

Agnolotti-Pasta
gefüllt mit Morchel und Erbse,
weißer Spargel 27 €

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

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