

Feinschmecker-Menü

Fränkischer Waller

Blumenkohl, Kerbel, Cacao und Mandel
2016 Bronner
Weingut Rainer Zang, Nordheim 0, 1l



Vietnamesische Entenkraftbrühe

2018 Silvaner
Weingut am Stein, Würzburg 0, 1 l



Lachsforellenfilet

Limetten-Ingwer-Nage und Vanille-Lauch
2017 Riesling, trocken
Weingut Schmitts Kinder, Randersacker 0, 1l



Schwarzes-Johannisbeer-Sorbet

Grapefruit-Gelee



Rehnüßchen rosa gebraten

Schokoladenjus, Kräuterseitlinge und Süßkartoffel
2016 Casparus, trocken
Weingut Störrlein&Krenig 0, 1 l



Hanf & Quitte

Salzitrone und Topinamburchips
2007 Müller Thurgau Beerenauslese
Weingut Ebracherhof, Hüttenheim 0, 05l
oder

Käse Auswahl

Hausgemachte Chutneys, schwarze Walnuß und Früchtebrot

Menü mit Weinbegleitung 111

Menü ohne Weinbegleitung 81 €

Im Hauptgang zur Wahl:

Gebratenes Doradenfilet

Kokosschaum, süßsaurer Kürbis
und Erdnuss-Brokkoli
26 €

Haferwurzel & Topinambur

Topinamburcrème, Aprikosen-Chutney,
Pilze und Estragonsauce
22 €

Weinkarte bitte QR-Code scannen:

Alle fettgedruckten Speisen
können Allergene enthalten



Zirbelstuben-Menü

Entenbrust-Herbstrolche

Hokkaido-, Butternußkürbis und Preiselbeer-Dip



Kürbis-Orangen-Suppe

Kokosschaum



Schwarzes-Johannisbeer-Sorbet

Grapefruit-Gelee



Rosenstück vom Rind

in Weißbier geschmort, Steckrübe und Kartoffelravioli



Gebrannte Quarkcrème

hausgemachtes Eis und Apfel-Ingwer-Kompott

Menü 55 €

Im Hauptgang zur Wahl:

Gebratenes Doradenfilet

Kokosschaum, süßsaurer Kürbis
und Erdnuss-Brokkoli

26 €

Haferwurzel & Topinambur

Topinamburcrème, Aprikosen-Chutney,
Pilze und Estragonsauce

22 €

Alle fettgedruckten Speisen
können Allergene enthalten

Weinkarte bitte QR-Code scannen:

