

Feinschmecker-Menü

Gebeizter Lachs & Schollenrolle
Rote Bete, Brombeer und Kaffee-Milch-Schaum
2023 Buntsandstein Silvaner, trocken
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen a. M. 0,1l



Asiatische Spargelsuppe
mit Riesengarnele
2022 Scheurebe trocken
Weingut Brügel, Castell-Greuth 0,1l



Lamm-Haschee mit gebackenem Spargel
geräuchertem Kartoffelstampf und Mandelschaum
2022 Weisser Burgunder, Marsberg, trocken, TRIAS
Weingut Störlein-Krenig, Randersacker 0,1l



Sorbet des Tages



Herpersdorfer Ofenspargel
Perlhuhnbrust, Morchelveloute und Kartoffelkrapfen
2019 Erdung Rot
Weingut Rainer Zang, Nordheim am Main 0,1l



Weißes Schokoladen-Parfait
Rhabarber, Himbeere und Pandansorbet
2024 Riesling Spätlese Greuther Bastel
Weingut Brügel, Castell-Greuth 0,05 l

oder

Käse Auswahl
Hausgemachte Chutneys und Früchtebrot

Menü mit Weinbegleitung 168 €
Menü ohne Weinbegleitung 123 €

Änderungen beim Wein vorbehalten.

Zirbelstuben-Menü

Ziegenfrischkäse-Praline mit Kürbiskernen
Spargelsalat mit Frühlingskräuter



Brennnessel-Crèmesuppe
Erbsen-Falafel



Sorbet des Tages



Zickleinbraten mit Austernpilzen,
Bundmöhren und Serviettenknödel



Hausgemachtes Eis und
Rhabarber-Kompott

Menü Fleisch 78 €

Menü Fisch 82 €

Menü Vegie 76 €

Im Hauptgang zur Wahl:

Gebratenes Steinbeißerfilet
Garnelensauce, grüner Spargel
und Kräuter-Fregola Sarda

Gebratener Stangenspargel
Kräuter-Fregola Sarda
Austernpilzsalat und Kresse

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

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