

Feinschmecker-Menü

Confierte Lachsforelle
Holunderblüten-Beurre-Blanc, Tomate und Haselnuss
2022 Riesling vom Holzfass, trocken
Weingut Greulich, Ebracher Hof, Hüttenheim 0,1l



Rettich-Gurken-Kaltschale
mit Riesengarnele
2023 Silvaner trocken, unfiltriert
Vale & Kätt Geschwisterwein, Frickenhausen a. M. 0,1l



Ricotta-Zitronen- Agnolotti
Parmesanschaum und Caponata
2025 Rose, trocken
Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker 0,1l



Sorbet des Tages



Kalbsfilet-Medaillon
Sherrysauce, Pfifferling-Bohnen und Kartoffelkrapfen
2024 Valentino Tinto
Vale & Kätt Geschwisterwein, Frickenhausen a. M. 0,1l



Karamell-Vanille-Parfait
Pfirsich, Kamille und Zitronenverbene
2023 Silvaner Auslese
Weingut am Stein, Würzburg 0,05 l

oder

Käse Auswahl
Hausgemachte Chutneys und Früchtebrot

Menü mit Weinbegleitung 166 €
Menü ohne Weinbegleitung 121 €

Änderungen beim Wein vorbehalten.

Zirbelstuben-Menü

Wildschwein-Pastrami
Rettichsalat und Brombeer-Chutney



Kohlrabi-Erbсен-Crèmesuppe
Falafel



Sorbet des Tages



Rinderbacke mit Rotwein geschmort
Pilze, Bundmöhrengemüse und Serviettenknödel



Hausgemachtes Eis
& Beeren-Salat

Menü mit Fleisch Hauptgang 78 €
Menü mit Fisch Hauptgang 82 €
Menü mit Vegie Hauptgang 76 €

Im Hauptgang zur Wahl:

Gebratenes Doradenfilet
Garnelensauce, Zucchinirollchen
und Graupen-Risotto

Ricotta-Zitronen-Agnolotti
Parmesanschaum, Pfifferlinge
und Caponata

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

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