

Feinschmecker Menü

Gebeizter schottischer Lachs

Spargelsalat und das Gelbe vom Ei
2018 Riesling vom Muschelkalk, trocken
Ottmar Zang, Sommerach 0,1l



Asiatische Spargelsuppe

Landhuhn, Koriander
2018 Weisser Burgunder, trocken
Weingut Bernd Hofmann, Ipsheim 0,1l



Riesengarnele & Schweinebauch

Selleriepüree und Vanille-Tomaten
2015 Riesling Spätlese
Weingut Hermes, Kröv, Mosel 0,1l



Perlhuhnbrust „Supreme“

Morchelsauce, Leipziger Allerlei-Gemüse
und hausgemachte Bandnudeln
2016 Spätburgunder trocken
Weingut Störlein & Krenig, Randersacker 0,1l



Rhabarber-Hafer-Trifle

weiße Schokolade, Zitronenmelisse und Hafereiscreme

oder

Käse Auswahl

verschiedene Chutneys, schwarze Walnuß und Früchtebrot
2007 Beerenauslese, Müller-Thurgau
Ebracher Hof, Hüttenheimer Tannenbergl 0,05l

	<i>inkl. Wein</i>	<i>ohne Wein</i>
<i>5- Gang</i>	<i>106 €</i>	<i>76 €</i>
<i>4- Gang (ohne Zwischengericht)</i>	<i>86 €</i>	<i>61 €</i>
<i>3- Gang (ohne Suppe und Zwischengericht)</i>	<i>72 €</i>	<i>52 €</i>

Tagesmenü

Pastrami von der Rinderbrust
Fenchelsalat und Zwetschgenchutney

oder

Rinderkraftbrühe
Pfannekuchenröllchen



Lammkrautwickel
Champignon, Bundmöhren und gebackene Markklößchen



Eisvariation Zirbelstube
Erdbeer-Salat und Minzkaramell

35 €

20-JAHRE ZIRBELSTUBE JUBILÄUMS CUVÉE

2018 „Gute Laune“ Cuvée weiß, trocken

Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen
Weißweincuvee, frisch, fruchtig, trocken

0,1 l	0,25 l	0,75 l
4,80 €	9,90 €	31,00 €

BIER DES MONATS

Dunkles Bockbier

Extra mit ausgewählten dunklen Spezialmalzen und einer erhöhten Stammwürze.
Vollmundig, samtig, kräftig, weich und süffig!

Brauerei Wiethaler, Lauf/Neuhof 0,5 l 6,4 % Vol. 4,50 €

Alle fettgedruckten Speisen
können Allergene enthalten

Vorspeisen

Pastrami von der Rinderbrust Fenchelsalat und Zwetschgenchutney	10 €
Gebackene Avocado Karotte, Blattsalat und Mohn-Pesto	10 €
Gebeizter schottischer Lachs roher Spargelsalat und das Gelbe vom Ei	14 €

Suppe

Asiatische Spargelsuppe Landhuhn, Koriander	9 €
Rinderkraftbrühe Pfannekuchenröllchen	7 €

Zwischengericht

Riesengarnele & Schweinebauch Selleriepüree und Vanille-Tomaten	15 €
---	-------------

Alle fettgedruckten Speisen
können Allergene enthalten

Hauptgerichte

**Perlhuhnbrust „Supreme“
Morchelsauce, Leipziger Allerlei-Gemüse
und hausgemachte Bandnudeln 25 €**

Unser Jubiläums-Gericht des MONATS,
stand 2008 auf der Speisekarte.



**Tagliata vom fränkischen Rinderrücken &
Herpersdorfer Stangenspargel**

Tomaten-Kerbel-Butter und Kartoffeln

31 €

Gebratener Kabeljau-Rückenfilet

Pernodsauce, grüner Spargel und Kräuter-Nudel-Risotto

26 €

Lammkrautwickel

Champignon, Bundmöhren und gebackene Markklößchen

18 €

Dessert

Eisvariation Zirbelstube

Erdbeer-Salat und Minzkaramell

10 €

Rhabarber-Hafer-Trifle

weiße Schokolade, Zitronenmelisse und Hafereiscreme

13 €

Käse Auswahl

verschiedene Chutneys, schwarze Walnuß und Früchtebrot

14 €