

Feinschmecker-Menü

Geräucherte Forelle & Nordseekrabben
Spargelsalat
2022 Silvaner Bundsandstein, trocken
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen a.M. 0, 1l



Lammcrèmesuppe
Erbsen-Falafel & Fenchel
2022 Weißer Burgunder, Marsberg
Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker 0, 1l



Jakobsmuschel und grüner Spargel
Auberginencreme und grünes Tomaten-Chutney
2023 Scheurebe tr
Winzerhof Ottenbreit, Obernbreit 0, 1l



Kirschbier-Sorbet mit Mandeln



Zweierlei vom Eysöldner Lamm
Medaillon und Würstel
Gebackener Stangen-Spargel und Erbsenpüree
2020 Spätburgunder, Sonnenstuhl, Trias, trocken
Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker 0, 1l



Schokoladen-Karamell-Parfait
Banane-Passionsfrucht und Kokos
2022 Riesling Auslese, Greuther Bastel
Weingut Brügel, Castell-Greuth 0, 05l

oder

Käse Auswahl
Hausgemachte Chutneys und Fruchtbrot

Menü mit Weinbegleitung 154 €

Menü ohne Weinbegleitung 114 €

Zirbelstuben-Menü

Geschmorte Rote Bete mit Lammkrokette
Bulgur und Pflücksalat



Portulak-Cappuccino



Kirschbier-Sorbet mit Mandeln



Zickleinbraten mit Rahmsauce
Egerlingen, Frühlingsgemüse und Quarknocken



Hausgemachtes Eis
Rhabarber-Kompott

Menü 74 €

Im Hauptgang zur Wahl:

Fränkisches Saiblingsfilet gebraten
Miso-Fischsauce, Mini-Broccoli und
Kartoffel-Limetten-Püree 33 €

Bärlauch-Ricotta-Ravioli
Grüner Spargel, Artischocke
und Karottensauce 25 €

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

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