

Feinschmecker-Menü

Pastrami von der fränkischen Forelle

Spargelsalat, Dill und Garnelenmayo

2021 Weißer Burgunder, Trias, Marsberg

Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker 0,1l



Asiatische Spargelsuppe

Fischpraline & Koriander

2023 Scheurebe trocken

Winzerhof Ottenbreit, Obernbreit 0,1l



Grüner Spargel & Orangen hollandaise

Kartoffel und Haselnuss

2021 Frickenhäuser Kapellenberg gemischter Satz, Erste Lage

Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen a.M. 0,1l



Kirschbier-Sorbet mit Mandeln



Zweierlei vom Eysöldner Lamm

Medaillon und Würstel

Gebackener Stangen-Spargel und Erbsenpüree

2022 Techtel Mechtel, trocken

Weingut Greulich, Willanzheim-Hüttenheim 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 152 €

Menü ohne Weinbegleitung 112 €

Zirbelstuben-Menü

Geschmorte Eiszapfen mit Lammkrokette
Bulgur und Blattsalat



Lammcrèmesuppe



Kirschbier-Sorbet mit Mandeln



Zickleinbraten mit Rahmsauce
Egerlinge, Frühlingsgemüse und Kartoffelschnitte



Hausgemachtes Eis
Rhabarber-Kompott

Menü 74 €

Im Hauptgang zur Wahl:

Fränkisches Lachsforellenfilet 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.