

Feinschmecker-Menü

Gebeizter schottischer Lachs
Zweierlei Bete und Holunderblüten-Meerrettich
2022 Bundsandstein Silvaner trocken, Thüngersheim
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen a.M. 0,1l



Apfel-Meerrettich-Suppe
Fischpraline
2021 Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker 0,1l



Knusper-Schweinebauch und Bayerische Garnele
Süßkartoffel und Vanille-Tomate
2021 Spätburgunder weißgekeltert, trocken
Weingut Brügel, Castell-Greuth 0,1l



Sorbet des Tages



„Zweierlei vom Kalb“
Rücken und Ragout
Steinpilze, Sellerie und Kartoffelschnitte
2021 Grand Pinot noir, trocken
Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker 0,1l



Parfait von der Karamell-Schokolade
Quitte und Marzipan-Eis
2015 Silvaner Beerenauslese, Pfüllben
Weingut Schmitt's-Kinder, Randersacker 0,05l

oder

Käse Auswahl
Hausgemachte Chutneys und Fruchtbrot

Menü mit Weinbegleitung 155 €

Menü ohne Weinbegleitung 110 €

Zirbelstuben-Menü

Pilz-Geflügel-Terrine
Blattsalate und Blaubeer-Chutney



Rinderkraftbrühe
Pfannekuchenröllchen



Sorbet des Tages



Fränkischer Sauerbraten
Rotkohl-Preiselbeer-Salat, Dörrobst und Serviettenknödel



Hausgemachtes Eis
Zwetschgenröster

Menü 74 €

Im Hauptgang zur Wahl:

Fränkisches Lachsforellenfilet
Senfsauce, Schmorgurke
und Graupenrisotto 33 €

Knusper-Sellerie
Röstzwiebelsud, Schmor-Paprika,
und Graupenrisotto 25 €

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

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