

Feinschmecker-Menü

Zweierlei von der Lachsforelle

Fenchel, Melone und Limetten-Cremé-fraîche
2022 Weißer Burgunder trocken, Erste Lage
Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker 0,1l



Kalte Gurken-Sauerrahm-Suppe

Erbsen-Falafel
2022 Marktbreiter Silvaner trocken
Weingut Ottenbreit, Obernbreit 0,1l



Jakobsmuschel

Holunderblüte, Paprika und Spitzkohl
2021 Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Greulich, Hüttenheim-Willanzheim 0,1l



Zitrusfrucht - Joghurt-Sorbet



Rehnüßchen mit Pfifferlingen

Preiselbeerjus, Kohlrabi und römische Nocken
2019 Domina Castell, trocken
Weingut Brügel, Castell-Greuth 0,1l



Limetten-Panna-Cotta

Beeren-Salat, Minze und Andaliman-Pfeffer-Sorbet
2022 Riesling Auslese, Greuther Bastel
Weingut Brügel, Castell-Greuth 0,05l

oder

Käse Auswahl

Hausgemachte Chutneys und Früchtebrot

Menü mit Weinbegleitung 150 €

Menü ohne Weinbegleitung 110 €

Zirbelstuben-Menü

Gebratene Zickleinleber
Balsamicoessig, Pinienkerne, Pfifferlinge, und Blattsalat



Pfifferling-Cappuccino
Wildfrikadelle



Zitrusfrucht-Joghurt-Sorbet



Geschmortes Zickleinragout
Egerlingen, Bundmöhren und Kartoffelschnitte



Hausgemachtes Eis
Aprikosen-Kompott

Menü 74 €

Im Hauptgang zur Wahl:

Fränkisches Saiblingsfilet
Stachelbeer-Beurre-Blanc, Lauch
und Perlgraupenrisotto 33 €

Pilz-Kartoffel-Strudel
Pfifferling-Gulasch, Kopfsalat
und Estragon 25 €

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

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