

Feinschmecker-Menü

Oktopus

Estragon-Hollandaise, Spitzpaprika und Fenchel

2023 Weissburgunder trocken

Weingut am Stein, Würzburg 0,1l



Zitronengras-Curry-Suppe

Kokosschaum und Miesmuschel

2022 Sauvignon Blanc trocken

Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker 0,1l



Knuspriger Schweinebauch und Riesengarnele

Steckrübe und Vanille-Tomate

2022 Kapellenberg Gemischter Fränkischer Satz, 1 G, trocken

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



Sorbet des Tages



Zweierlei vom Kalb

Rücken & Ragout

Schwarzwurzel und Kartoffelschnitte

2023 Rosé trocken

Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker 0,1l



Himbeer-Parfait

Hafer, Birne und Tonkabohne

2023 Riesling Auslese, Teufelskeller

Weingut Störrlein-Krenig, Randersacker 0,05l

oder

Käse Auswahl

Hausgemachte Chutneys und Fruchtbrot

Menü mit Weinbegleitung 154 €

Menü ohne Weinbegleitung 109 €

Änderungen beim Wein vorbehalten.

Zirbelstuben-Menü

Topinamburconfit mit Oberpfälzer Biokäse
Feigensenf und Bulgur



Petersilienwurzel-Crèmesuppe
Erbsen-Falafel



Sorbet des Tages



Rinderhüftsteak vom Altmühltaler Weiderind
Rotweinschalottenjus, Wirsing und gebackene Kartoffelklöße



Hausgemachtes Eis
Apfel-Rosinen-Ragout

Menü 74 €

Im Hauptgang zur Wahl:

Gebratenes Skrei-Filet
Hummer-Nage, Blattspinat
und weißes Zwiebel-Risotto 32 €

Risotto von weißen Zwiebeln
Glasierter Sellerie, Buttermilchsauce
und Haselnuss 25 €

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

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