



Menü Fischer

Brot und Hausdip

Lachs, Grapefruit & Macadamia

*Vanillegebeizter norwegischer Lachs
an buntem Blattsalat mit Kaffirlimette und Kresse
auf rosa Grapefruit, Macadamia-Nüssen und aromatischer Honig-Vinaigrette*

Madras – Curry & Gemüse

*Aromatische und fruchtige Currysuppe
mit saftigem Ofengemüsebrot*

Knurrhahn, Zitronenthymian & Thai Hom Mali

*Gebratenes Filet vom Knurrhahn
an feinfruchtiger Sauce von Zitronenthymian aus dem eigenen Garten
mit Sauté von Gartenerbsen, Favabohnen, Frühlinglauch und wildem Brokkoli
auf duftigem Jasmin Reis und roter Paprika*

Lamm, Puntarella & Apfel

*Rosa gebratene Lammhüfte und karamellisierter Apfel
an vollmundiger Vadouvan --Sauce auf sautiertem Vulkanspargel
mit selbstgemachten Lamm-Ravioli und geröstetem Knoblauch*

Passionsfrucht, griechischer Joghurt & Grieß

*Selbstgemachtes Passionsfrucht-Sorbet und leichtes Grieß-Flammeri
an feinem Curd von Passionsfrucht mit selbstgemachtem Eis von griechischem Joghurt,
Passionsfruchtgel und luftigem Joghurt-Passionsfrucht-Wölkchen*

Menü komplett mit fünf Gängen

Euro 75,00 pro Person

Menü komplett für den kleinen Hunger

Euro 63,00 pro Person

Menü mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert

Euro 47,00 pro Person

Gern gestalten wir für Sie Ihre persönliche Individualreise durch die Welt der Weine

*Eine Liste der in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen
halten wir für Sie bereit.*



Menü Frickenhausen

Brot und Hausdip

Frühlingsbeet, Kräuter & Rhabarber

*Bunte Gartengemüse, Blattsalatspitzen und Pak Choi,
selbstgepickelte Minikarotten, Knollenziest, Minimaïs und Eiszapfen
auf feiner Kräuteremulsion an malziger Pilz-Erde und fruchtigem Rhabarber-Relish*

Silvaner & Backhähnchen

*Feine Weißweinsuppe von Bickel-Stumpfs 2021er Buntsandstein
mit knusprigem Freilandhähnchen und Wurzelgemüsesalat*

Kohlrabi, Dal & Masala

*In exotischer Gewürzbutter confierter Kohlrabi auf feinem Kohlrabipüree
an Dal von roten Linsen und Knackerbsen mit Granatapfelkernen,
knusprigen Pappa Dums und milder Masoor Dal Masala-Hollandaise*

Carrilleras, Zwiebel & Kartoffel

*Sanft geschmorte Bäckchen vom Pata Negra-Schwein
an aromatischer Rotwein-Thymian-Sauce auf buntem Frühlingsgemüse,
mit Mus von gerösteter Zwiebel und feinem Kartoffel-Olivenöl-Püree*

Banane, belgische Schokolade & Estragon

*Feines Schokoladenmousse und selbstgemachtes Sorbet von gerösteter Banane
an milder Estragoncrème, knusprigem Schokoladenbiskuit und karamellisierte Banane
mit selbstgemachtem Gewürzeis, Bananengel und Bananen-Estragonsphäre*

Menü komplett mit fünf Gängen

Euro 75,00 pro Person

Menü komplett für den kleinen Hunger

Euro 63,00 pro Person

Menü mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert

Euro 47,00 pro Person

Gern gestalten wir für Sie Ihre persönliche Individualreise durch die Welt der Weine.

*Eine Liste der in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen
halten wir für Sie bereit.*



Vorspeisen

Lachs, Grapefruit & Macadamia 15,50
Vanillegebeizter norwegischer Lachs
an buntem Blattsalat mit Kaffirlimette und Kresse
auf rosa Grapefruit, Macadamia-Nüssen und aromatischer Honig-Vinaigrette

Frühlingsbeet, Kräuter & Rhabarber 14,00
Bunte Gartengemüse, Blattsalatspitzen und Pak Choi,
selbstgepickelte Minikarotten, Knollenziest, Minimais und Eiszapfen
auf feiner Kräuteremulsion an malziger Pilz-Erde und fruchtigem Rhabarber-Relish

Suppen

Madras – Curry & Gemüse 8,50
Aromatische und fruchtige Currysuppe
mit saftigem Ofengemüsebrot

Silvaner & Backhähnchen 9,00
Feine Weißweinsuppe von Bickel-Stumpfs 2021er Buntsandstein
mit knusprigem Freilandhähnchen und Wurzelgemüsesalat

Gemüse mal anders

Kohlrabi, Dal & Masala 25,00
In exotischer Gewürzbutter confierter Kohlrabi auf feinem Kohlrabipüree
an Dal von roten Linsen und Knackerbsen mit Granatapfelkernen,
knusprigen Pappa Dums und milder Masoor Dal Masala - Hollandaise



Hauptgerichte

- Lamm, Puntarella & Apfel** 28,00
*Rosa gebratene Lammhälfte und karamellierter Apfel
an vollmundiger Vadouvan-Sauce auf sautiertem Vulkanspargel
mit selbstgemachten Lamm-Ravioli und geröstetem Knoblauch*
- Knurrhahn, Zitronenthymian & Thai Hom Mali** 25,50
*Gebratenes Filet vom Knurrhahn
an feinfruchtiger Sauce von Zitronenthymian aus dem eigenen Garten
mit Sauté von Gartenerbsen, Favabohnen, Frühlingsschlauch und wildem Brokkoli
auf duftigem Jasmin Reis und roter Paprika*
- Carrilleras, Zwiebel & Kartoffel** 27,00
*Sanft geschmorte Bäckchen vom Pata Negra-Schwein
an aromatischer Rotwein-Thymian-Sauce auf buntem Frühlingsgemüse,
mit Mus von gerösteter Zwiebel und feinem Kartoffel-Olivenöl-Püree*

Desserts

- Passionsfrucht, griechischer Joghurt & Grieß** 10,00
*Selbstgemachtes Passionsfrucht-Sorbet und leichtes Grieß-Flammeri
an feinem Curd von Passionsfrucht mit selbstgemachtem Eis von griechischem Joghurt,
Passionsfruchtgel und luftigem Joghurt-Passionsfrucht-Wölkchen*
- Banane, belgische Schokolade, & Estragon** 11,00
*Feines Schokoladenmousse und selbstgemachtes Sorbet von gerösteter Banane
an milder Estragoncrème, knusprigem Schokoladenbiskuit und karamellierte Banane
mit selbstgemachtem Gewürzeis, Bananengel und Bananen-Estragonsphäre*

Änderungen der Beilagen berechnen wir mit Euro 2,00.



<u>Mineralwasser</u>	0,25 l	0,75 l
Rhön Sprudel spritzig		6,50
Rhön Sprudel medium	2,50	6,50
Rhön Sprudel naturell	2,50	6,50
<u>Erfrischungsgetränke</u>	0,2 l	0,33 l
Fritz Kola		3,50
Fritz Orange		3,50
Fritz Zitrone		3,50
Fritz Kola-Orange		3,50
Thomas Henry Tonic	3,00	
<u>Fruchtsäfte</u>	0,2 l	0,4 l
Karls Apfel naturtrüb	2,80	4,50
Karls Schwarze Johannisbeere	2,80	4,50
Karls Quitte	2,80	4,50
Karls Traubensaft	2,80	4,50
<u>Schorlen</u>	0,3 l	0,5 l
Apfelsaftschorle	3,50	5,00
Schwarze Johannisbeersaftschorle	3,50	5,00
Quittensaftschorle	3,50	5,00
Traubensaftschorle	3,50	5,00



Bier vom Faß **0,25 l** **0,4 l**

Oechsner Pils 3,00 4,50

Bier aus der Flasche **0,33 l** **0,5 l**

Kapuziner Hefeweizen 4,50

Kapuziner Hefeweizen alkoholfrei 4,50

Brauerei Simon Spezial Altfränkisches Vollbier 4,50

Oechsner Urbock 3,50

Oechsner Naturradler 3,50

Spalter Freiheit alkoholfrei 3,50

Aperitif

Bodegas Rey Fernando de Castilla

Sherry Manzanilla Dry 5cl 5,00

Sherry Amontillado Dry 5cl 5,00

Sherry Olorosso Dry 5cl 5,00

Contratto

Vermouth bianco Contratto 5cl 5,00

Aspide Spritz 7,00

Campari Spritz 7,00

Crodino Spritz alkoholfrei 5,50

Lillet Vive 7,00



<u>Schaumwein aus Deutschland</u>	0,1 l	0,75 l
Bio - Weingut Laudens Bach, Frickenhausen „Flurfreunde“ Secco weiß, trocken mit Kohlensäure versetzt	3,80	23,00
„kee Schoof“ Secco 0%, alkoholfrei mit Kohlensäure versetzt	3,50	22,00
„Frickenhäuser Kapellenberg“ Sekt, extra brut Traditionelle Flaschengärung	5,50	31,00
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen 2021 „Thüingersheim Rot Hügel“ Cremant Francophile de la Colline Rouge, brut Traditionelle Flaschengärung	5,50	32,00
Weingut Rainer Sauer, Escherndorf 2022 „Sauerstoff“ Rosa Secco Saignée, trocken, VDP Gutswein mit Kohlensäure versetzt	4,00	24,00
Secco Null % Traubensaftsecco, alkoholfrei mit Kohlensäure versetzt	3,50	21,50
Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz Blanc de Noir Sekt, brut nature Traditionelle Flaschengärung		39,00



<u>Weißweine in Glas und Viertel</u>	0,1 l	0,25 l
Weingut Vier Gramm, Frickenhausen 2022 „Sulzfelder Cyriakusberg“ Scheurebe, trocken	3,90	7,80
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen 2022 „Steil und Steinig“ Riesling, trocken, VDP Gutswein	4,00	8,00
Weingut Störrlein-Krenig, Randesacker 2021 „Randesacker Mineral pur“ Silvaner, trocken, VDP Ortswein	4,20	8,30
Weingut Rainer Sauer, Escherndorf 2022 Müller-Thurgau trocken, VDP Gutswein	4,00	8,00
2021 Bacchus halbtrocken, VDP Gutswein	4,00	8,00
Weingut Weltner, Rödelsee 2022 Allzweckwaffe Scheurebe & Müller-Thurgau, trocken, VDP Gutswein	4,00	8,00
Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim 2022 „Freistil“ Gelber Muskateller & Goldmuskateller, trocken, VDP Gutswein	4,00	8,00
Weingut Ökonomierat Johannes Kleinmann 2023 „Albertsweiler Latt“ Blanc de Noir, trocken, QbA	4,50	8,30



<u>Rotweine in Glas und Viertel</u>	0,1 l	0,25 l
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen, Franken 2019 „Twentysix“ Rot Pinot Noir & Cabernet, trocken, VDP Gutswein	4,00	8,00
Weingut Meintzinger, Frickenhausen, Franken 2021 „Acolon“ Dornfelder & Blaufränkisch, feinfruchtig, Gutswein	4,00	8,00
Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim 2021 „Incognito“ Die Cuvée ist ein Betriebsgeheimnis gepaart mit geringen Erträgen, Handlese, traditioneller Maischegärung und langem Barriqueausbau. 30% Merlot & 5 weitere Rebsorten, trocken, VDP Gutswein	4,50	9,00
Ciacci Piccolomini d'Aragona, Toskana, Italien 2020 „Ateo“ Sant Antimo Merlot & Cabernet Sauvignon, DOC	4,80	9,50
Tagaro, Apulien, Italien 2020 „Terrapieno“ Salice Salentino Negroamaro, DOP	4,00	8,00
2022 „Terrapieno“ Appassimento Primitivo, IGP	4,50	9,00
Quinta di Plansel, Alentejo, Portugal 2021 „Novos Caminhos“ Alicante Bouschet, DOC	4,50	9,00



Roséweine in Glas und Viertel

0,1 l

0,25 l

Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen

2022 „Twentysix“ Rosé

4,00

8,00

Portugieser & Pinot Noir trocken, VDP Gutswein

Weingut Meintzinger, Frickenhausen

2022 „Rosa“ Rosé

3,80

7,50

Pinot Noir, trocken, Gutswein

2022 Rotling

3,00

6,00

feinfruchtig, Deutscher Qualitätswein

Weingut Ökonomierat Johannes Kleinmann, Birkweiler

2022 „Pretty in Pink“ Rosé

3,80

7,50

Saint Laurent, feinherb, QbA

Weinschorle

0,2 l

Weißweinschorle, trocken

4,00

Weißweinschorle, halbtrocken

4,00

Rotlingschorle, feinfruchtig

4,00

Rotweinschorle, trocken

4,00



Weißweine aus Franken **0,75 l**

Weingut Vier Gramm, Frickenhausen

2022 „Kapellenberg Frickenhausen“ 22,50
Silvaner trocken

2022 „Sulzfelder Cyriakusberg“ 23,50
Scheurebe trocken

Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen

2022 „Steil und Steinig“ 24,00
Riesling, trocken, VDP Gutswein

2019 Buntsandstein 27,00
Silvaner, trocken, VDP Ortswein

2020 „Thüingersheimer Johannisberg“ 36,50
Silvaner, trocken, VDP IG

2018 „Mönchshof“ 47,00
Silvaner, trocken, VDP GG

2018 „Rothlauf“ 50,00
Riesling, trocken, VDP GG

2015 **Rare & Fine** „Barfuss“ 34,00
Scheurebe & Silvaner, trocken, Aroma Anarchie

2009 **Rare & Fine** „Muschelkalk“ 28,00
Silvaner, trocken, VDP Kabinett

Bioweingut Laudensbach, Frickenhausen

2021 „Furststück Σ 972.973.975“ 28,50
Silvaner Alte Reben, trocken



Weißweine aus Franken

0,75 l

Weingut Meintzinger, Frickenhausen

2022 „Frickenhäuser“

24,00

Sauvignon blanc, trocken, Ortswein

2022 „Frickenhäuser“

24,00

Traminer, feinfruchtig, Ortswein

2022 „Frickenhäuser Fischer“

33,00

Sauvignon blanc, Süd-Süd-Lage

2022 „Frickenhäuser Kapellenberg“

33,00

Rieslaner, trocken, Süd-Süd-Lage

Weingut Rainer Sauer, Escherndorf

2022 Müller-Thurgau

24,00

trocken, VDP Gutswein

2021 Bacchus

24,00

halbtrocken, VDP Gutswein

2022 „Muschelkalk“

30,00

Silvaner, trocken, VDP Ortswein

2022 „Freiraum“

33,50

Silvaner, trocken, VDP 1G

2019 „Escherndorfer Lump“

35,00

Altfränkischer Satz, trocken, VDP 1G

2018 „Escherndorf Am Lumpen 1655“

54,00

Silvaner, trocken, VDP GG



Weißweine aus Franken

0,75 l

Weingut Weltner, Rödelsee

2020 „Scheu und Wild“ Weltner & Steinmetz Virgo Gaia 36,00

Scheurebe, trocken & unfiltriert, VDP Landwein

Paul Weltner selektiert und erntet die Trauben. Winzer Stefan Steinmetz von der Mosel vinifiziert das Lesegut durch Spontanvergärung vier Wochen auf der Maische. Ausgebaut im hochklassigen Burgunderfass, hat diese Scheurebe lange und feine Gerbstoffe, mundet etwas wild und ungestüm und hat Länge und Druck im Nachhall. „Scheu aber Wild“ ist hier Programm.

2022 „Allzweckwaffe“ 24,00

Scheurebe & Müller-Thurgau, trocken, VDP Gutswein

2014 **Rare & Fine** „Rödelsee“ 31,00

Riesling, trocken, VDP Ortswein

2015 **Rare & Fine** „Villsenah“ 38,00

Silvaner & Scheurebe, trocken, VDP Ortswein

2020 „Rödelseer Schwanenleite“ 36,00

Scheurebe Alte Reben, trocken, VDP 1G

2014 **Rare & Fine** „Rödelseer Küchenmeister“ 40,00

Weißer Burgunder, trocken, VDP 1G

Weingut Störrlein Krenig, Randesacker

2021 „Randesacker Mineral pur“ 25,00

Silvaner, trocken, VDP Ortswein

2022 „Frentsch“ 27,50

Edler fränkischer Mischsatz, trocken, VDP Ortswein

2021 „Randesacker Teufelskeller“ 40,00

Chardonnay, Holzfäß, trocken, VDP 1G

2019 „Randesacker Hohenroth“ 45,00

Riesling, trocken, VDP GG

2016 **Rare & Fine** „Unterm Turm“ 45,00

Silvaner, trocken, VDP GG



Weißweine aus der Pfalz **0,75 l**

Weingut Knipser, Laumersheim

2022 Grauburgunder 29,00
trocken, VDP Gutswein

2022 Gewürztraminer & Riesling 28,00
trocken, VDP Gutswein

2021 Pinot Gris Fumé 38,00
Grauburgunder, trocken, VDP 1G

2018 „Marsannier ***“ 47,00
Marsanne & Viognier, trocken, VDP GG

Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim

2022 „Freistil“ 24,00
Gelber Muskateller & Goldmuskateller, trocken, VDP Gutswein

2022 „Vom Kalksteinfels“ 29,00
Riesling, trocken, VDP Ortswein

2022 „Laumersheimer“ 38,00
Viognier, trocken, VDP Réserve

2021 „Laumersheimer Kapellenberg“ 38,00
Riesling Alte Reben, trocken, VDP 1G

Weingut Ökonomierat Johannes Kleinmann

2023 „Albertsweiler Latt“ 25,00
Blanc de Noir, trocken, QbA

2023 „Muschelkalk“ Birkweiler Mandelberg 24,00
Weissburgunder, trocken, QbA

2023 „Sunset“ 24,00
Weissburgunder & Chardonnay, trocken, QbA

2022 „Tonneau“ Birkweiler Rosenberg 38,00
Weissburgunder, QbA trocken



Weißweine von woanders

0,75 l

Azienda Agricola Monte del Frà, Veneto, Italien

2022 „Lugana Garda“

Trebbiano di Lugana DOC

28,00

Herdade do Esporão, Alentejo, Portugal

2020 „Esporão Reserva“ branco

Antao Vaz, Arinto, Roupiero

33,00

Bodegas Tianna Negre, Mallorca, Spanien

2018 „Bocchoris Blanc“

Prensal blanc, Sauvignon blanc und Gíro Ros

35,00

Bodegas Catena Zapata, Salta, Argentinien

2021 „Alamos“

100% Torrontés Cafayate – autochtone Rebsorte

24,00

Bodegas Montes, Valle Central, Chile

2021 „Montes“

Chardonnay Reserva D.O.

24,00



Rotweine aus Franken

0,75 l

Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen

2019 „Twentysix“ Rot

23,50

Pinot Noir & Cabernet, trocken, VDP Gutswein

2020 „Rot Hügel“

28,00

Blaifränkisch, Cabernet & Pinot Noir, trocken, VDP Ortswein

Weingut Meintzinger, Frickenhausen

2021 „Acolon“

24,50

Dornfelder & Blaifränkisch, feinfruchtig, Gutswein

2021 „Frickenhäuser Kapellenberg“

34,00

Domina, trocken, Süd-Süd-Lage

Weingut Störrlein Krenig, Randesacker

2020 „Sonnenstuhl“

32,00

Spätburgunder Trias, trocken, VDP 1G

2019 „Pure Grapes FR“

49,00

Frühburgunder, trocken, VDP GG



Rotweine aus der Pfalz **0,75 l**

Weingut Knipser, Laumersheim

2018 „Gaudenz“ 26,50

Cabernet Sauvignon & Dornfelder, trocken, VDP Gutswein

2018 Syrah 56,00

trocken, VDP GG

2019 „Cuvée X“ 58,00

Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc, trocken, VDP GG

Weingut Ökonomierat Johannes Kleinmann, Birkweiler

2020 „Twenty 4 Seven“ Birkweiler Rosenberg 26,50

Spätburgunder & Merlot, trocken, QbA

2020 „Cuvée Johannes“ Birkweiler Königsgarten 30,00

St. Laurent & Spätburgunder, trocken, QbA

2020 „Minutenglück“ Birkweiler Kastanienbusch 37,00

Cabernet Sauvignon & Merlot, trocken, QbA

(Einzelflasche)

Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim

2021 „Incognito“ 27,00

Die Cuvée ist ein Betriebsgeheimnis gepaart mit geringen Erträgen, Handlese, traditioneller Maischegärung und langem Barriqueausbau.

30% Merlot & 5 weitere Rebsorten, trocken, VDP Gutswein

2019 „Mano Negra“ Black Label 30,00

Cabernet Sauvignon & Blaufränkisch, trocken, VDP Gutswein

2017 „Laumersheimer“ 34,50

St. Laurent, trocken, VDP Réserve

2018 „Laumersheimer“ 43,00

Blaufränkisch, trocken, VDP Réserve

2019 „Kirschgarten“ 54,00

Pinot Noir, trocken, VDP GG



<u>Rotweine von woanders</u>	0,75 l
Matteo Corregia, Piemont, Italien 2020 „Barbera d’Alba“, DOCG	30,00
Agricola Parusso, Piemont, Italien 2021 „Ornati“ Barbera d’Alba, DOC	33,00
Ciacchi Piccolomini d’Aragona, Toskana, Italien 2020 „Ateo“ Sant Antimo Merlot & Cabernet Sauvignon, DOC	28,00
2021 Rosso di Montalcino Sangiovese Grosso, DOC	32,50
Agricola Campo alla Sughera, Toskana, Italien 2020 „Adèò“ Rosso Bolgheri Cabernet Sauvignon & Merlot, DOC	41,00
2018 „Arnione“ Bolgheri Superiore Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot & Petit Verdot, DOC	55,00
Tagaro, Apulien, Italien 2020 „Terrapieno“ Salice Salentino Salice Salentino, DOP	24,00
2022 „Terrapieno“ Appassimento Primitivo, IGP	27,00
Masseria del feudo, Sizilien, Italien 2020 Syrah, DOC	26,00
2020 „Rosso della Rose“ Nero d’Avola, DOC	33,50



Rotwein von woanders **0,75l**

Quinta di Plansel, Alentejo, Portugal

2020 „Marquês de Montemor“ Colheita Seleccionada 28,00
Touriga Nacional, DOC

2021 „Homenagem ao Thomas“ 27,00
Trincadeira, DOC

2021 „Novos Caminhos“ 27,00
Alicante Bouschet, DOC

2020 Reserva tinto 30,00
Aragonez & Tinto Barroca, DOC

Herdade do Esporão, Alentejo, Portugal

2001 „Garrafeira“ 58,00
Alicante Bouschet & Aragonês, DOC

2011 „PV“ 50,00
Petit Verdot, DOC

2012 „S“ 50,00
Syrah, DOC

Bodegas Langa, Aragón, Spanien

2020 „PI – 3,1415“ 34,00
Concejon, DO



Roséweine

0,75 l

Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen

2022 „Twentysix“ Rosé

23,50

Portugieser & Pinot Noir, trocken, VDP Gutswein

Weingut Meintzinger, Frickenhausen

2022 „Rosa“ Rosé

21,50

Pinot Noir, trocken, VDP Gutswein

Weingut Ökonomierat Johannes Kleinmann, Birkweiler

2022 „Pretty in Pink“ Rosé

22,50

Saint Laurent, feinherb, QbA

Tagaro, Apulien, Italien

2020 „Terrapieno“

23,00

Primitivo Rosato, IGP



Digestif

2cl

Augustusburger Edelbrände, Sachsen

<i>Akvavit Ernte 2021 44%</i>	4,00
<i>Gin No. 2 Sommer-Edition mit 5 Botanicals 40%</i>	4,00
<i>Zwetschgenwasser Ernte 2022 40%</i>	4,00
<i>Traubenbrand „Riesling“ Ernte 2021 40%</i>	4,00
<i>Obstbrand von Äpfeln und Birnen aus dem Eichenfass Ernte 2022 40%</i>	4,00
<i>Apfelbrand Ernte 2022 40%</i>	4,00
<i>Haselnussgeist Ernte 2022 30%</i>	4,00
<i>Grappa & Honiglikör Ernte 2021 30%</i>	4,00
<i>Apfellikör Ernte 2021 20%</i>	4,00
<i>Erdbeerlikör Ernte 2022 20%</i>	4,00
<i>Weißer Wermutlikör Ernte 2022 16%</i>	4,00

Fabian Vögtle, Schwarzwald

<i>Williams Christ Birnenbrand 42%</i>	4,50
<i>Quittenbrand 42%</i>	4,50
<i>Apfelbrand im Akazienfass gereift 42%</i>	5,00
<i>Zibartenbrand 42%</i>	4,50
<i>Mirabellenwasser 42%</i>	4,50
<i>Sauerkirschwasser 42%</i>	4,50
<i>Himbeergeist 42%</i>	4,50
<i>Grauburgunder-Tresterbrand 42%</i>	4,50
<i>Gewürztraminer Tresterbrand 42%</i>	4,50
<i>Weinbrand im Eichenfass gereift 42%</i>	5,00



Digestif

2cl

Villa Laviosa, Südtirol

Alpenkräutergrappa 40%

4,00

Brennesselgrappa 40%

4,00

Noselar Haselnußlikör 24%

4,00

Aquavit und Kräuterbitter

Aalborg Malteser Kreuz 40%

3,50

Lysholm Linie Aquavit 41,5%

3,50

Unicum 40%

3,50

Unicum Riserva 40%

5,00

Single Malt Whisky

Balvenie Double wood 12 years Speyside 40%

8,50

Fettercairn 12 years Highland 40%

6,50

Oban 14 years Highland 43%

7,50

Talisker 10 years Isle of Skye 45,8%

6,50

Ardbeg 10 years Islay 46%

6,50



Heißgetränke

<i>Espresso</i>	3,20
<i>Espresso Macchiato</i>	3,50
<i>Espresso doppelt</i>	5,00
<i>Tasse Kaffee</i>	3,00
<i>Cappuccino</i>	5,50
<i>Latte Macchiato</i>	5,50
<i>Milchkaffee</i>	5,50
<i>Heiße Schokolade</i>	5,00

Eilles Teespezialitäten im Kännchen

<i>Royal Second Flush Darjeeling</i>	6,00
<i>Sonne Asiens Grüner Tee</i>	6,00
<i>Pfefferminze</i>	6,00
<i>Kräutergarten</i>	6,00
<i>Kaminfeuer</i>	6,00
<i>Zitronenmelange</i>	6,00



*Wir bedanken uns für Ihren Besuch und freuen uns darauf,
Sie wieder bei uns begrüßen zu dürfen.*

Anschrift

*„Zum Frickenhäuser Fischer“
Hauptstraße 40
97 252 Frickenhausen am Main*

Telefon

09331 / 98 00 290

Homepage & Mail

*www.zum-fischer.com
info@zum-fischer.com*

WLAN-Passwort

zum-fischer-2023!



*Im Altort sind nur beschränkt Parkplätze vorhanden.
Wir bitten Sie, vor dem Ochsenfurter Tor oder dem Oberen Tor zu parken.*

*Ein kleiner Spaziergang entlang des Mains
und durch die romantischen Gäßchen Frickenhausens wird Ihre Mühen belohnen.*

*Eine Liste der in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen
halten wir für Sie bereit.*