



Menü Fischer

Brot & Hausdip

*Brot von der Bäckerei „Zum Schellenberger“
und Crème von Oxalis und Brillat Savarin*

Couscous, Honigmelone & Labneh

*Orientalisch gewürzter Couscous mit getrockneten Kirschtomaten
an Mixed Pickles von Gartengurke, Radieschen und Fenchel
mit Zweierlei von der Honigmelone, Labneh von Griechischem Joghurt,
feinem Olivenstaub und erfrischendem Zitronen-Kräuter-Dressing*

Erbse, Minze & Schinken

*Feine Suppe von der Gartenerbse mit Krauser Minze aus dem eigenen Garten
mit knusprigem Chip und Röllchen vom Serranoschinken*

Pfifferlinge, Kartoffel & Salbei

*Selbstgemachte Kartoffelgnocchi und gebratene Pfifferlinge
an Nußbutter mit Salbei aus dem eigenen Garten
mit altem Parmigiano Reggiano und geröstete Bucheckern*

Ente, Pfirsich & Lavendel

*Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
an aromatischer Rotwein-Lavendelhonig-Sauce auf geschmortem Fenchelgemüse
mit Zweierlei vom Pfirsich und feinem Kartoffel-Fenchelpüree*

Kirsche, Pistazie & Griechischer Joghurt

*Selbstgemachtes Kirschsorbet und luftig leichter Pistazienbiskuit
auf feiner Pistaziencrème mit marinierten Kirschen,
selbstgemachtem Eis von griechischem Joghurt und Kirschen und knusprigem Pistazienkrokant*

Menü komplett inklusive Brot & Hausdip

Euro 77,00 pro Person

Menü komplett für den kleinen Hunger inklusive Brot & Hausdip

Euro 65,00 pro Person

Menü mit vier Gängen inklusive Brot & Hausdip

Euro 60,00 pro Person

Menü mit drei Gängen inklusive Brot & Hausdip

Euro 49,00 pro Person

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



Menü Frickenhausen

Brot & Hausdip

Brot von der Bäckerei „Zum Schellenberger“
und Crème von Oxalis und Brillat Savarin

Matjes, Kopfsalat & Meerrettich

Tatar von frischem holländischen Primtjes und Gartengurke
auf feinem Kartoffelsalat mit milder Meerrettichcrème
und erfrischender Vinaigrette von Kopfsalat und Limone

Pasta, Kräuter & Gruyère

Aromatische Minestrone mit Volkamers Kirschtomaten, Favabohnen und Mais,
Kräutern aus dem eigenen Garten, Garganelli und kleinem Malakoff-Toast

Kabeljau, Gurke & Garnele

Sanft gegartes Filet vom Grönland - Kabeljau und gebratene Black Tiger - Garnelen
an aromatischer Krustentiersauce auf geschmorten Gartengurken
mit frischen Kräutern aus dem eigenen Garten und gebratenen Quetschkartoffeln

Hirsch, Pfifferlinge & rote Johannisbeeren

Rosa gebratener iberischer Hirschrücken
an fruchtiger Sauce von roten Johannisbeeren auf Sauté von Pfifferlingen und Gartenerbsen,
mit selbstgemachtem Topfenknödel und Chutney von roten Johannisbeeren

Aprikose, Honig und Reis

Crèmeux von französischen Zuckeraprikosen
auf leichtem Aprikosen-Honig-Püree mit glacierten Aprikosen,
selbstgemachtem Aprikosenkerneis und gepufftem Reis

Menü komplett inklusive Brot & Hausdip

Euro 77,00 pro Person

Menü komplett für den kleinen Hunger inklusive Brot & Hausdip

Euro 65,00 pro Person

Menü mit vier Gängen inklusive Brot & Hausdip

Euro 60,00 pro Person

Menü mit drei Gängen inklusive Brot & Hausdip

Euro 49,00 pro Person

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



Vorspeisen

Brot & Hausdip

*Brot von der Bäckerei „Zum Schellenberger“
und Crème von Oxalis und Brillat Savarin*

3,50

Matjes, Kopfsalat & Meerrettich

*Tatar von frischem holländischen Primtjes und Gartengurke
auf feinem Kartoffelsalat mit milder Meerrettichcrème
und erfrischender Vinaigrette von Kopfsalat und Limone*

15,00

Couscous, Honigmelone & Labneh

*Orientalisch gewürzter Couscous mit getrockneten Kirschtomaten
an Mixed Pickles von Gartengurke, Radieschen, und Fenchel
mit Zweierlei von der Honigmelone, Labneh von Griechischem Joghurt,
feinem Olivenstaub und erfrischendem Zitronen-Kräuter-Dressing*

14,50

Suppen

Pasta, Kräuter & Gruyère

*Aromatische Minestrone mit Volkamers Kirschtomaten, Favabohnen und Mais,
Kräutern aus dem eigenen Garten, Garganelli und kleinem Malakoff-Toast*

8,50

Erbse, Minze & Schinken

*Feine Suppe von der Gartenerbse mit Krauser Minze aus dem eigenen Garten
mit knusprigem Chip und Röllchen vom Serranoschinken*

8,50

Gemüse mal anders

Pfifferlinge, Kartoffel & Salbei

*Selbstgemachte Kartoffelgnocchi und gebratene Pfifferlinge
an Nußbutter mit Salbei aus dem eigenen Garten
mit altem Parmigiano Reggiano und geröstete Bucheckern*

26,00



Hauptgerichte

Kabeljau, Gurke & Garnele 26,00

Sanft gegartes Filet vom Grönland - Kabeljau und gebratene Black Tiger - Garnelen an aromatischer Krustentiersauce auf geschmorten Gartengurken mit frischen Kräutern aus dem eigenen Garten und gebratenen Quetschkartoffeln

Ente, Pfirsich & Lavendel 28,00

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust an aromatischer Rotwein-Lavendelhonig-Sauce auf geschmortem Fenchelgemüse mit Zweierlei vom Pfirsich und feinem Kartoffel-Fenchelpüree

Hirsch, Pfifferlinge & rote Johannisbeeren 28,00

Rosa gebratener iberischer Hirschrücken an fruchtiger Sauce von roten Johannisbeeren auf Sauté von Pfifferlingen und Gartenerbsen, mit selbstgemachtem Topfenknödel und Chutney von roten Johannisbeeren

Desserts

Aprikose, Honig und Reis 11,00

Crèmeux von französischen Zuckeraprikosen auf leichtem Aprikosen-Honig-Püree mit glacierten Aprikosen, selbstgemachtem Aprikosenkerneis und gepufftem Reis

Kirsche, Pistazie & Griechischer Joghurt 11,00

Selbstgemachtes Kirschsorbet und luftig leichter Pistazienbiskuit auf feiner Pistaziencrème mit marinierten Kirschen, selbstgemachtem Eis von griechischem Joghurt und Kirschen und knusprigem Pistazienkrokant

Friesisch Blue, Staudensellerie & Portwein 11,00

Mit Portwein marinierter Rohmilch - Friesisch Blue vom Backensholzer Hof mit selbstgepickeltem Staudensellerie und weißem Pfeffer und Brot von der Bäckerei „Schellenberger“

Änderungen der Beilagen berechnen wir mit Euro 2,00.



*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!



Ortsidylle & Parkmöglichkeiten

*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 pittoresken Gäßchen Frickenhausens wird Ihre Mühen belohnen.*

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