



Menü Fischer

Brot & Hausdip

*Brot von der Bäckerei „Zum Schellenberger“ aus Aue im Erzgebirge
und aromatischer Crème von Madras-Curry 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, Sommergemüse & Gruyère

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

Pfifferlinge, Kartoffel & Salbei

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

Lamm, Aprikose & Curry

*Langsam geschmorte Milchlammkeule und gebratene Lammleber
an fruchtiger Curry-Aprikosensauce auf ofengegarter Roter Bete
mit sautierten Aprikosen, orientalisch gewürztem Couscous
und feinem Dillöl*

Schokolade, marokkanische Minze & Joghurt

*Selbstgemachtes Kakaobohnensorbet und luftig leichter Schokoladenkuchen
auf feinem Curd von griechischem Joghurt mit Minze und Mousse von dunkler Schokolade,
selbstgemachtes Eis von marokkanischer Minze und Schokoladengel*

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.**

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



Menü Frickenhausen

Brot & Hausdip

*Brot von der Bäckerei „Zum Schellenberger“ aus Aue im Erzgebirge
und Crème von Madras-Curry und Brillat Savarin*

Tomate, Bohne & Kaffeeblüten

*Mit Kaffeeblütenhonig marinierte, ofengegarte Volkamer Strauchtomate
an sommerlichen Blattsalaten auf Chili sin Carne von Azuki- und Kidneybohnen
mit erfrischender Tomaten-Kräuter-Vinaigrette
und mildem Öl von Koriandersamen*

Kräuter, Ei & Trüffel

*Feine Suppe von frischen Kräutern aus dem eigenen Kräuterbeet
an knusprigem Kartoffelbrot-Crostino mit fluffigem Omelett und Sommertrüffel*

Kabeljau, Safran & Paprika

*Sanft gegartes Filet vom Grönland - Kabeljau und gefüllter, zarter Calamari
an aromatischer Safransauce auf provenzalischem Paprika-Fenchelgemüse
mit Pesto von Basilikum aus dem eigenen Garten,
Polenta-Sticks und Calamari frit*

Kalb, Artischocke & Thymian

*Rosa gebratenes Kalbsfilet
an würziger Rotwein-Thymiansauce auf gebackenem Kartoffelrösti
mit sautierten Poveraden, Pürée von leicht geräucherten Artischocken,
selbstgemachtem Tomaten-Relish und knusprigen Kartoffelchips*

Weinbergnektarine, Brioche und Vanille

*In sommerlich duftigem Silvaner-Gewürzsud sanft gegarte Weinbergnektarine
auf saftigem Briocheflan mit selbstgemachtem Brioche-Vanilleeis
und fruchtiger Sauce von Weinbergnektarine*

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.**

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



Vorspeisen

Brot & Hausdip

Brot von der Bäckerei „Zum Schellenberger“ aus Aue im Erzgebirge
und Crème von Madras-Curry und Brillat Savarin 3,50

Matjes, Kopfsalat & Meerrettich

Tatar von frischem holländischen Printjes und Gartengurke
auf feinem Kartoffelsalat mit milder Meerrettichcrème
und erfrischender Vinaigrette von Kopfsalat und Limone 15,00

Tomate, Bohne & Kaffeeblüten

Mit Kaffeeblütenhonig marinierte, ofengegarte Volkamer Strauchtomaten
an sommerlichen Blattsalaten auf Chili sin Carne von Azuki-- und Kidneybohnen
und mit erfrischender Tomaten-Kräuter-Vinaigrette
und mildem Öl von Koriandersamen 15,00

Suppen

Pasta, Sommergemüse & Gruyère

Aromatische Minestrone mit Volkamers Kirschtomaten, Favabohnen und Mais,
Kräutern aus dem eigenen Garten, Garganelli
und kleinem Malakoff-Toast 8,50

Kräuter, Ei & Trüffel

Feine Suppe von frischen Kräutern aus dem eigenen Kräuterbeet
an knusprigem Kartoffelbrot-Crostino mit fluffigem Omelett
und Sommertrüffel 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, Safran & Paprika 26,00
Sanft gegartes Filet vom Grönland - Kabeljau und gefüllter, zarter Calamari an aromatischer Safransauce auf provenzalischem Paprika-Fenchelgemüse mit Pesto von Basilikum aus dem eigenen Garten, Polenta-Sticks und Calamari frit

Kalb, Artischocke & Thymian 28,00
Rosa gebratenes Kalbsfilet an würziger Rotwein-Thymiansauce auf gebackenem Kartoffelrösti mit sautierten Poveraden, Püree von leicht geräucherten Artischocken, selbstgemachtem Tomaten-Relish und knusprigen Kartoffelchips

Lamm, Aprikose & Curry 28,00
Langsam geschmorte Milchlammkeule und gebratene Lammleber an fruchtiger Curry-Aprikosensauce auf ofengegarter Roter Bete mit sautierten Aprikosen, orientalisch gewürztem Couscous und feinem Dillöl

Desserts

Schokolade, marokkanische Minze & Joghurt 11,00
Selbstgemachtes Kakaobohnensorbet und luftig leichter Schokoladenkuchen auf feinem Curd von griechischem Joghurt mit Minze und Mousse von dunkler Schokolade, selbstgemachtes Eis von marokkanischer Minze und Schokoladengel

Weinbergnektarine, Brioche und Vanille 11,00
In sommerlich duftigem Silvaner-Gewürzsud sanft gegarte Weinbergnektarine auf saftigem Briocheflan mit selbstgemachtem Brioche-Vanilleeis und fruchtiger Sauce von Weinbergnektarine

St. Maure, Frühlingslauch & alter Balsamico 11,00
Selbstgebackener chinesischer Zwiebelkuchen mit Ziegenrohmlchkäse, an Reduktion von Weingut Rainer Sauers altem Balsamico, mariniertem Chinakohl und Brot von der Bäckerei „Schellenberger“

Änderungen der Beilagen berechnen wir mit Euro 2,00.

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



*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.*