



## **Menü Fischer**

### **Brot & Hausdip**

*Brot von der Bäckerei „Zum Schellenberger“ aus Aue im Erzgebirge  
und aromatischer Crème von Ruccola und Brillat Savarin*

\*\*\*

### **Aubergine, Couscous & Vadouvan**

*Gegrillte, im Gewürzsud marinierte Aubergine und aromatischer Couscous  
mit Zweierlei von der Gartenerbse und würziger Vadouvan-Vinaigrette,  
an feiner Auberginencreme mit Auberginenchips und mildem Öl von Koriandersamen*

\*\*\*

### **Silvaner, rote Zwiebel & Speck**

*Feine Weißweinsuppe von Bickel-Stumpfs Buntsandstein Silvaner  
und selbstgebackener Flammkuchen mit Crème fraîche, Südtiroler Bauchspeck und roter Zwiebel*

\*\*\*

### **Kürbis, Rosenkohl & Hüttenkäse**

*Gegrillter Butternußkürbis und Zweierlei vom Muskatkürbis  
mit sautiertem Rosenkohl, selbstgemachten Kürbisgnocchi und gepickeltem Kürbis  
an mild geräuchertem Hüttenkäse, gerösteten Kürbiskernen  
und steirischem Kürbiskernöl*

\*\*\*

### **Hirsch, Pastinake & Haselnuß**

*Gebratener Rücken vom Hirsch aus der Extremadura  
an aromatischer Wildpfeffersauce und Briochecreme  
auf sautierten Pastinaken und Schupfnudeln  
mit Chutney von roten Johannisbeeren und Haselnuss-Pfeffer-Staub*

\*\*\*

### **Zwetschge, Apfel & Buchweizen**

*Feines Mousse von Fränkischen Zwetschgen  
auf Apfelcreme und erfrischendem Zwetschgen-Apfelsalat  
mit selbstgemachtem Buchweizeneis, Zwetschgengel und gepufftem Buchweizen*

**Menü komplett inklusive Brot & Hausdip**

**Euro 78,00 pro Person**

**Menü komplett für den kleinen Hunger inklusive Brot & Hausdip**

**Euro 67,00 pro Person**

**Menü mit vier Gängen inklusive Brot & Hausdip**

**Euro 63,00 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 aromatische Crème von Ruccola und Brillat Savarin*

\*\*\*

### **Yellow Fin, Artischocke & Petersilie**

*Kurzgebratener frischer Thunfisch auf feinem Artischockenpüree  
an buntem Salade niçoise mit Wachtelei, knusprigen Kartoffelwürfelchen  
und aromatischer Petersilienvinaigrette*

\*\*\*

### **Steckrübe, Sauerteig & Traubenkernöl**

*Aromatischer Eintopf von Steckrübe und Herbstgemüse  
an knusprigem Sauerteig-Crostino mit geröstetem Spitzkohl  
und Kräutern aus dem eigenen Garten*

\*\*\*

### **Scholle, Waldpilze & Zitronenthymian**

*Sanft gegartes Filet von der Ostsee-Scholle  
an erfrischender Zitronenthymiansauce auf in Butter gerösteten Waldpilzen  
mit selbstgemachten Laugenbrezelknödeln, Pilz-Relish  
und feiner Zitronencreme*

\*\*\*

### **Schwäbisch Hällisches, Süßkartoffel & Pflaume**

*Geschmorte, mild gepökelte Nacken vom Schwäbisch Hällischen Schwein  
an fruchtiger Pflaumensauce auf Zweierlei von der Süßkartoffel,  
sautiertem Spitzkohl mit eingelegten Zwetschgen  
und Streuseln von selbstgebackenen Amarettini*

\*\*\*

### **Mocca, Feige und Portwein**

*In Portwein marinierte Feigen und selbstgemachtes Moccaeis  
an feinem Törtchen von Moccacreme und leichtem Mandelbiscuit  
mit Kaffeegelée, selbstgemachtem Eis von Portweifeigen und aromatischem Moccacurd*

**Menü komplett inklusive Brot & Hausdip**

**Euro 78,00 pro Person**

**Menü komplett für den kleinen Hunger inklusive Brot & Hausdip**

**Euro 67,00 pro Person**

**Menü mit vier Gängen inklusive Brot & Hausdip**

**Euro 63,00 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 aromatische Crème von Ruccola und Brillat Savarin 3,50

### **Yellow Fin, Artischocke & Petersilie**

Kurzgebratener frischer Thunfisch auf feinem Artischockenpüree  
an buntem Salade niçoise mit Wachtelei, knusprigen Kartoffelwürfelchen  
und aromatischer Petersilievinaigrette 15,00

### **Aubergine, Couscous & Vadouvan**

Gegrillte, im Gewürzsud marinierte Aubergine und aromatischer Couscous  
mit Zweierlei von der Gartenerbse und würziger Vadouvan-Vinaigrette,  
an feiner Auberginencreme mit Auberginenchips  
und mildem Öl von Koriandersamen 15,00

## **Suppen**

### **Silvaner, rote Zwiebel & Speck**

Feine Weißweinsuppe von Bickel-Stumpfs Buntsandstein Silvaner  
und selbstgebackener Flammkuchen mit Crème fraîche,  
Südtiroler Bauchspeck und roter Zwiebel 8,50

### **Steckrübe, Sauerteig & Traubenkernöl**

Aromatischer Eintopf von Steckrübe und Herbstgemüse  
an knusprigem Sauerteig-Crostino mit geröstetem Spitzkohl  
und Kräutern aus dem eigenen Garten 8,50

## **Gemüse mal anders**

### **Kürbis, Rosenkohl & Hüttenkäse**

Gegrillter Butternußkürbis und Zweierlei vom Muskatkürbis  
mit sautiertem Rosenkohl, selbstgemachten Kürbisnocchi und gepickeltem Kürbis  
an mild geräuchertem Hüttenkäse, gerösteten Kürbiskernen  
und steirischem Kürbiskernöl 26,00



## Hauptgerichte

**Scholle, Waldpilze & Zitronenthymian** 26,00  
Sanft gegartes Filet von der Ostsee-Scholle  
an erfrischender Zitronenthymiansauce auf in Butter gerösteten Waldpilzen  
mit selbstgemachten Laugenbrezelknödeln, Pilz-Relish  
und feiner Zitronencreme

**Schwäbisch Hällisches, Süßkartoffel & Pflaume** 28,00  
Geschmorter, mild gepökelter Nacken vom Schwäbisch Hällischen Schwein  
an fruchtiger Pflaumensauce auf Zweierlei von der Süßkartoffel,  
sautiertem Spitzkohl mit eingelegten Zwetschgen  
und Streuseln von selbstgebackenen Amarettini

**Hirsch, Pastinake & Haselnuß** 28,00  
Gebratener Rücken vom Hirsch aus der Extremadura  
an aromatischer Wildpfeffersauce und Briochecreme  
auf sautierten Pastinaken und Schupfnudeln  
mit Chutney von roten Johannisbeeren und Haselnuss-Pfeffer-Staub

## Desserts

**Zwetschge, Apfel & Buchweizen** 11,00  
Feines Mousse von Fränkischen Zwetschgen  
auf Apfelcreme und erfrischendem Zwetschgen-Apfelsalat  
mit selbstgemachtem Buchweizeneis, Zwetschgengel und gepufftem Buchweizen

**Mocca, Feige und Portwein** 11,00  
In Portwein marinierte Feigen und selbstgemachtes Moccaeis  
an feinem Törtchen von Moccacreme und leichtem Mandelbisquit  
mit Kaffeegelée, selbstgemachtem Eis von Portweifeigen und aromatischem Moccacurd

**Gruyère, Dörrfrüchte & Brioche** 11,00  
Gerösteter Malakoff von gereiftem Gruyère und Kirschwasser  
auf selbstgebackenem Brioche mit aromatischem Dörrfrüchtechutney  
und kleinem Herbstsalat

**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](http://www.zum-fischer.com)  
[info@zum-fischer.com](mailto: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.*