



## **Menü Fischer**

### **Brot & Hausdip**

*Brot von der Bäckerei „Zum Schellenberger“ aus Aue im Erzgebirge  
und aromatischer Crème von Kichererbsen, Tahini und Kreuzkümmel*

\*\*\*

### **Romana, Parmesan & Avocado**

*Gegrilltes und knackig frisches Romanasalatherz und geschmolzener und frischer Romanatome  
auf cremiger Guacamole, mit gerösteten Kartoffelwürfelchen, Taggiasca-Oliven,  
knusprigen Croûtons, Parmesan cracker und aromatischem Dressing von Parmigiano Reggiano*

\*\*\*

### **Zwiebel, Ente & Comté**

*Würzige französische Zwiebelsuppe mit Kraftbrühe von der Barbarie Ente,  
und selbstgebackener Brioche mit Comté gratiniert  
und frischer Schnittlauch*

\*\*\*

### **Knurrhahn, Linse & Spekulatius**

*Auf der Haut gebratenes Filet vom Ostsee-Knurrhahn  
an aromatischer Spekulatiussauce auf feinem Kartoffelpüree,  
Gemüse von bunten Berglinsen, Karotten, Knollensellerie und Frühlingslauch  
und gebratener Doyenné du Comice - Birne*

\*\*\*

### **Rind, Schwarzwurzel & Zitrone**

*Sanft geschmorte Schulter vom Irischen Hereford an würziger Rotwein-Thymian-Sauce  
auf winterlichem Gemüse von ofengegarter Roter Bete und Schwarzwurzel,  
mit cremiger Polenta aromatisiert mit selbstgemachter Zitronenmarmelade  
und karamellisierten Perlzwiebelchen*

\*\*\*

### **Pfannkuchen, Zitrus & Grand Marnier**

*Selbstgemachtes Orangenblüten-Eis und Crêpe Suzette  
auf feinem Blutorangencurd und Salat von Valencia-Orangen und Bollo-Mandarinen  
an milder Grand Marniersauce und selbstgemachtem Blutorangensorbet*

**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 aromatischer Crème von Kichererbsen, Tahini und Kreuzkümmel

\*\*\*

### **Rind, Radicchio & Piment d'Espelette**

Tatar vom Irischen Hereford Rindfilet auf feiner Radicchiomarmelade,  
mit Wachtelei, Rigaer Sprotte, eingelegten Senfkörnern, Knollenziest,  
selbstgemachtem Gewürzgurkenrelish und gepickelten bretonischen Zwiebelchen  
an kleinem Wintersalat mit Piment d'Espelette-Dressing und frittierten Kapern

\*\*\*

### **Esskastanie, Scheurebe & Waldpilze**

Feine Maronensuppe mit Weingut Egon Schöffers 22er Dettelbacher Scheurebe  
und Krüstchen von gebratenen Waldpilzen, Petersilie  
und gerösteten Haselnüssen

\*\*\*

### **Topinambur, Scamorza & Trüffel**

Feines Topinamburpüree und selbstgemachte Scamorzaravioli  
an milder Trüffelsauce mit gerösteten Sonnenblumenkernen  
und knusprigen Topinamburchips

\*\*\*

### **Ente, Rotkraut & Orange**

Im Ofen geschmorter Sauerbraten von der Barbarie Entenkeule  
an aromatischer Gewürzsauce auf Dreierlei vom Rotkohl  
mit feiner Erdfrüchtecrème, kleinen seidenen Kartoffelklößen  
und Rosinen-Mandelstreusel

\*\*\*

### **Boskoop, Karamell & Balsamico**

Traditionelle Tarte tatin vom Boskoopapfel  
auf feinem Karamellgel mit milder Balsamicocrème  
und selbstgemachtem Eis von Weingut Rainer Sauers altem Balsamico und Crème double

**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**

3,50

Brot von der Bäckerei „Zum Schellenberger“ aus Aue im Erzgebirge  
und aromatischer Crème von Kichererbsen, Tahini und Kreuzkümmel

### **Romana, Parmesan & Avocado**

15,00

Gegrilltes und knackig frisches Romanasalatherz  
und geschmolzene und frischer Romanatome auf cremiger Guacamole,  
mit gerösteten Kartoffelwürfelchen, Taggiasca-Oliven, knusprigen Croûtons,  
Parmesan cracker und aromatischem Dressing von Parmigiano Reggiano

### **Rind, Radicchio & Piment d'Espelette**

15,00

Tatar vom Irischen Hereford Rindfilet auf feiner Radicchiomarmelade,  
mit Wachtelei, Rigaer Sprotte, eingelegten Senfkörnern, Knollenzest,  
selbstgemachtem Gewürzgurkenrelish und gepickelten bretonischen Zwiebelchen  
an kleinem Wintersalat mit Piment d'Espelette-Dressing und frittierten Kapern

## Suppen

### **Zwiebel, Ente & Comté**

8,50

Würzige französische Zwiebelsuppe mit Kraftbrühe von der Barbarie Ente,  
und selbstgebackener Brioche mit Comté gratiniert  
und frischer Schnittlauch

### **Esskastanie, Scheurebe & Waldpilze**

8,50

Aromatische Maronensuppe mit Weingut Egon Schäffers 22er Dettelbacher Scheurebe  
und Krüstchen mit gebratenen Waldpilzen, Petersilie  
und gerösteten Haselnüssen

## Gemüse mal anders

### **Topinambur, Scamorza & Trüffel**

26,00

Feines Topinamburpüree und selbstgemachte Scamorzaravioli  
an milder Trüffelsauce mit gerösteten Sonnenblumenkernen  
und knusprigen Topinamburchips



## **Hauptgerichte**

### **Knurrhahn, Linse & Spekulatius**

26,00

*Auf der Haut gebratenes Filet vom Ostsee-Knurrhahn  
an aromatischer Spekulatiussauce auf feinem Kartoffelpüree,  
Gemüse von bunten Berglinsen, Karotten, Knollensellerie und Frühlingslauch  
und gebratener Doyenné du Comice - Birne*

### **Ente, Rotkraut & Orange**

28,00

*Im Ofen geschmorter Sauerbraten von der Barbarie Entenkeule  
an aromatischer Gewürzsauce auf Dreierlei vom Rotkohl  
mit feiner Erdfrüchtecrème, kleinen seidenen Kartoffelklößen  
und Rosinen-Mandelstreusel*

### **Rind, Schwarzwurzel & Zitrone**

28,00

*Sanft geschmorte Schulter vom Irischen Hereford an würziger Rotwein-Thymian-Sauce  
auf winterlichem Gemüse von ofengegarter Roter Bete und Schwarzwurzel,  
mit cremiger Polenta aromatisiert mit selbstgemachter Zitronenmarmelade  
und karamellisierten Perlwiebelchen*

## **Desserts**

### **Boskoop, Karamell & Balsamico**

11,00

*Traditionelle Tarte tatin vom Boskoopapfel  
auf feinem Karamellgel mit milder Balsamicocrème  
und selbstgemachtem Eis von Weingut Rainer Sauers altem Balsamico und Crème double*

### **Pfannkuchen, Zitrus & Grand Marnier**

11,00

*Selbstgemachtes Orangenblüten-Eis und Crêpe Suzette  
auf feinem Blutorangencurd und Salat von Valencia-Orangen und Bollo-Mandarinen  
an milder Grand Marniersauce und selbstgemachtem Blutorangensorbet*

### **Camembert, Panetone & Quitte**

11,00

*Camembert de Normandie und geröstete Panettone al cioccolato  
an kleinem Waldorfsalat und selbstgemachtem Quittenbrot*

**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.*