



## **Menü Fischer**

### **Brot & Hausdip**

*Brot von der Bäckerei „Zum Schellenberger“ aus Aue im Erzgebirge  
und aromatische Crème von Petersilie, weißer Bohne und Gebhardts Apfelessig*

\*\*\*

### **Karotte, Labneh & Vogelmiere**

*Würziges Karottensandwich und gepickelte Mini-Karotte  
auf aromatischem Pesto vom Karottengrün und feiner Crème von der Karotte,  
cremigem Labneh, süß-saurem Karottensalat und Vogelmiere-Vinaigrette*

\*\*\*

### **Reh, Wurzelwerk & Boulette**

*Aromatische Consommé vom Reh aus heimischer Jagd  
mit feinen Wurzelwerkwürfelchen, frischen Kräutern  
und kleiner Rehboulette*

\*\*\*

### **Zander, Sauerkraut & Boudin Noir**

*Auf der Haut gebratenes Filet vom Zander  
an feiner Sauce von Weingut Kreglingers Scheurebesekt auf mildem Sauerkraut  
und selbstgemachte Kartoffelravioli gefüllt mit aromatischer französischer Blutwurst  
mit braunen Bröseln*

\*\*\*

### **Wachtel, Thai Hom Mali & Curry**

*Gebratene Brust und Frikassée von der Imperial Wachtel  
an aromatischer Dattel-Madras Curry-Sauce auf fruchtigem Püree von geschmorter Orange  
mit sanft in Rotwein gedünstetem Chicorée  
und duftigem Jasminreis*

\*\*\*

### **Birne, Schokolade & Vanille**

*Pochierte Blanquilla-Birne aus dem Muskateller-Gewürzsud  
an feinem Vanille-Cremeux auf lauwarmem Schokoladenbrownie,  
selbstgemachtem Eis von der Blanquilla-Birne  
mit Zitronengel und Veilchenzucker*

**Menü komplett inklusive Brot & Hausdip**

**Euro 80,00 pro Person**

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

**Euro 69,00 pro Person**

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

**Euro 65,00 pro Person**

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

**Euro 50,00 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“ aus Aue im Erzgebirge  
und aromatische Crème von Petersilie, weißer Bohne und Gebhardts Apfelessig

\*\*\*

### **Omble Chevalier, Fenchel & Meyer-Zitrone**

Sanft gebeizter isländischer Seesaibling auf leichter Fenchelcrème  
an winterlichen Blattsalaten mit milder Zitronen-Meerrettichvinaigrette  
mit mariniertem Fenchel und fruchtigem Zitronenpüree

\*\*\*

### **Topinambur, Apfel & weißer Trüffel**

Feine Topinambursuppe mit Öl von weißem Trüffel  
und kleiner Topinambur-Apfelsalat  
mit knusprigen Topinamburchips

\*\*\*

### **Spitzpaprika, Fregola sarda & Röstzwiebel**

Geschmorter, gefüllter Spitzpaprika „Gulasch Art“  
an vegetarischer Gulaschsauce mit Morellis Fregola sarda tostata  
auf mildgeräucherter Paprikacrème mit Röstzwiebeln  
und Zitronen-Kümmel-Majoran-Öl

\*\*\*

### **Reh, Laugenbrezel & Pastinake**

Gebratene Keule vom Reh aus heimischer Jagd  
an würziger Wildpfeffersauce auf feinem Pastinakenpüree und gebratener Pastinake  
mit selbstgemachten Laugenbrezelknödeln  
und Quittenchutney

\*\*\*

### **Kokosnuss, Mango & Maracuja**

Selbstgemachtes Kokosnusseis auf feinem Maracujacurd  
mit marinierter Mango und Kokosnuss-Karamellstreusel  
und selbstgemachtes Maracuja-Kaffirlimetten-Sorbet auf leichtem Kokosjoghurt,  
mit karamellisierter Ananas und Kokosnussbaiser

**Menü komplett inklusive Brot & Hausdip**

**Euro 80,00 pro Person**

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

**Euro 69,00 pro Person**

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

**Euro 65,00 pro Person**

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

**Euro 50,00 pro Person**

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



## **Vorspeisen**

### **Brot & Hausdip**

4,00

*Brot von der Bäckerei „Zum Schellenberger“ aus Aue im Erzgebirge  
und aromatische Crème von Petersilie, weißer Bohne und Gebhardts Apfelessig*

### **Karotte, Labneh & Vogelmiere**

15,00

*Würziges Karottensandwich und gepickelte Mini-Karotte  
auf aromatischem Pesto vom Karottengrün und feiner Crème von der Karotte,  
cremigem Labneh, süß-saurem Karottensalat und Vogelmiere-Vinaigrette*

### **Omble Chevalier, Fenchel & Meyer-Zitrone**

15,00

*Sanft gebeizter isländischer Seesaibling auf leichter Fenchelcrème  
an winterlichen Blattsalaten mit milder Zitronen-Meerrettichvinaigrette  
mit mariniertem Fenchel und fruchtigem Zitronenpüree*

## **Suppen**

### **Reh, Wurzelwerk & Bouletten**

9,00

*Aromatische Consommé vom Reh aus heimischer Jagd  
mit feinen Wurzelwerkwürfeln, frischen Kräutern  
und kleiner Rehboulette*

### **Topinambur, Apfel & weißer Trüffel**

9,00

*Feine Topinambursuppe mit Öl weißen Trüffel  
und kleiner Topinambur-Apfelsalat  
mit knusprigen Topinamburchips*

## **Gemüse mal anders**

### **Spitzpaprika, Fregola sarda & Röstzwiebel**

27,00

*Geschmorte, gefüllte Spitzpaprika „Gulasch Art“  
an vegetarischer Gulaschsauce mit Morellis Fregola sarda tostata  
auf mildgeräucherter Paprikacrème mit Röstzwiebeln  
und Zitronen-Kümmel-Majoran-Öl*



## **Hauptgerichte**

**Zander, Sauerkraut & Boudin Noir** 27,00  
*Auf der Haut gebratenes Filet vom Zander  
an feiner Sauce von Weingut Kreglingers Scheurebesekt auf mildem Sauerkraut  
und selbstgemachte Kartoffelravioli gefüllt mit aromatischer französischer Blutwurst  
mit braunen Bröseln*

**Reh, Laugenbrezel & Pastinake** 29,00  
*Gebratene Keule vom Reh aus heimischer Jagd  
an würziger Wildpfeffersauce auf feinem Pastinakenpüree und gebratener Pastinake  
mit selbstgemachten Laugenbrezelknödeln  
und Quittenchutney*

**Wachtel, Thai Hom Mali & Curry** 29,00  
*Gebratene Brust und Frikassée von der Imperial Wachtel  
an aromatischer Dattel-Madras Curry-Sauce  
auf fruchtigem Püree von geschmorter Orange  
mit sanft in Rotwein gedünstetem Chicorée und duftigem Jasminreis*

## **Desserts**

**Birne, Schokolade & Vanille** 11,50  
*Pochierte Blanquilla-Birne aus dem Muskateller-Gewürzsud  
an feinem Vanille-Cremeux auf lauwarmem Schokoladenbrownie,  
selbstgemachtem Eis von der Blanquilla-Birne  
mit Zitronengel und Veilchenzucker*

**Kokosnuss, Mango & Maracuja** 11,50  
*Selbstgemachtes Kokosnusseis auf feinem Maracujacurd  
mit marinierter Mango und Kokosnuss-Karamellstreusel  
und selbstgemachtes Maracuja-Kaffirlimetten-Sorbet auf leichtem Kokosjoghurt,  
mit karamellisierter Ananas und Kokosnussbaiser*

**Vacherin Mont d'Or, Drilling & Senf** 11,50  
*Lauwarmer Vacherin Mont d'Or und confierte Kartoffeln  
mit körnigem Senf und marinierten Silberzwiebelchen*



*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.*