



## **Menü Fischer**

### **Brot & Hausdip**

Brot von der Bäckerei „Zum Schellenberger“ aus Aue im Erzgebirge  
und aromatische Crème von Labneh, Tahini, geschmorter Spitzparika und Dukkah

\*\*\*

### **Forelle, Gurke & Sauerampfer**

Sanft gegartes Filet von der heimischen Forelle an milder Sauerampfercrème  
auf geblähter Gartengurke und kleinem Salat von Kräutern und Blattsalaten  
und aromatischer Vinaigrette von selbstgepickelten Snackgurken und milder Senfsaat

\*\*\*

### **Nüsslisalat, Sbrinz & Silvaner**

Feine Suppe von Feldsalat und Bickel Stumpfs Muschelkalk Silvaner  
und knuspriger Chip von 3jährigem Sbrinz und Comté  
mit Crème fraîche, Kartoffelwürfelchen und Buchenpilzen

\*\*\*

### **Heilbutt, Spargel & Rhabarber**

Gebratenes Filet vom Schwarzen Heilbutt  
an fruchtiger Sauce von Olorosso Sherry und Valencia Orange  
mit Sauté von weißem Aholfinger Spargel und Romanaherz  
auf feinem Kartoffelpüree und feinwürzigem Rhabarberchutney

\*\*\*

### **Kaninchen, Pizokel & Madeira**

Gebratener Rücken, geschmorte Keule und Pojarski vom heimischen Kaninchen  
an aromatischer Madeirasauce  
auf würziger Champignoncrème mit sautiertem Frühlingsgemüse, Petersilie  
und geschmolzenen Quarkpizokel

\*\*\*

### **Erdbeere, Rose & Pistazie**

Marinierte Erdbeeren auf Crème Chantilly mit Rosenbaiser  
und selbstgemachtes Mascarpone-Rosen-Eis im Pistazienbiskuit-Mantel  
an Erdbeersauce und feinem Pistaziengel

**Bevor Sie sich lange den Kopf zerbrechen – FÜHLEN SIE SICH FREI!  
Stellen Sie sich Ihr Menü zusammen - wie Sie wollen.**

Menü komplett mit fünf Gängen nebst Brot & Hausdip	80,00
Menü komplett mit fünf Gängen für den kleinen Hunger nebst Brot & Hausdip	69,00
Menü mit vier Gängen nebst Brot & Hausdip	65,00
Menü mit drei Gängen nebst Brot & Hausdip	50,00

**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 Labneh, Tahini, geschmorter Spitzparika und Dukkah

\*\*\*

### **Spargel, Erbse & Walnuß**

Salat von grünem und weißem Aholfinger Spargel  
an milder Salsa von Gartenerbsen und feinen Nonpareilles Kapern  
mit kleinem Frühlingsblattsalat, gerösteten Walnüssen  
und Zweierlei vom Hühnerrei

\*\*\*

### **Wachtel, Frühlingsgemüse & Sonnenblumenkern**

Pot au feu von der Imperial Wachtel  
mit buntem Frühlingsgemüse und frischen Kräutern,  
gebratener Wachtelbrust und Taboulé von gerösteten Sonnenblumenkernen

\*\*\*

### **Spargel, Belana & Ziegenfrischkäse**

Pont Neuf-Kartoffel und Kartoffelstampf  
mit Ziegenfrischkäse von der Loire  
auf weißem und grünem Aholfinger Spargel  
an milder Ziegenbutter – Hollandaise mit Frühlingskräutern

\*\*\*

### **Lamm, Artischocke & Thymian**

Rosa gebratene Hüfte und langsam geschmorter Bauch vom Salzwiesenslamm  
an würziger Rotwein-Thymian-Sauce auf feinem Artischockenpüree  
mit provençalischer Sauté von Mairübchen, Karotten, getrockneten Tomaten, Frühlingslauch  
und kleinen Bäckerinkartoffeln

\*\*\*

### **Rhabarber, Mandel & Vanille**

Leichter Bienenstich mit feiner Crème von Tahiti-Vanille  
auf aufgeräumtem Rhabarberkompott mit Süßholz und selbstgemachtes Rhabarbersorbet  
an erfrischendem Sud von Rhabarber und Augustusburger Gin No. 1 Frühlingsedition

**Bevor Sie sich lange den Kopf zerbrechen – FÜHLEN SIE SICH FREI!  
Stellen Sie sich Ihr Menü zusammen, wie Sie wollen.**

Menü komplett mit fünf Gängen nebst Brot & Hausdip	80,00
Menü komplett mit fünf Gängen für den kleinen Hunger nebst Brot & Hausdip	69,00
Menü mit vier Gängen nebst Brot & Hausdip	65,00
Menü mit drei Gängen nebst Brot & Hausdip	50,00

**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.*



## **Brot & Hausdip**

### **Labneh, Paprika & Sesam**

4,00

*Brot von der Bäckerei „Zum Schellenberger“ aus Aue im Erzgebirge  
und aromatische Crème von Labneh, Tahini, geschmorter Spitzpaprika und Dukkah*

## **Vorspeisen**

### **Spargel, Erbse & Walnuß**

15,00

*Salat von grünem und weißem Aholfinger Spargel  
an milder Salsa von Gartenerbsen und feinen Nonpareilles Kapern  
mit kleinem Frühlingsblattsalat, gerösteten Walnüssen  
und Zweierlei vom Hühnerlei*

### **Forelle, Gurke & Sauerampfer**

16,00

*Sanft gegartes Filet von der heimischen Forelle an milder Sauerampfercrème  
auf geblähter Gartengurke und kleinem Salat von Kräutern und Blattsalaten  
und aromatischer Vinaigrette von selbstgepickelten Snackgurken und milder Senfsaat*

## **Suppen**

### **Nüsslisalat, Sbrinz & Silvaner**

9,00

*Feine Suppe von Feldsalat und Bickel-Stumpfs Muschelkalk Silvaner  
und knuspriger Chip von 3jährigem Sbrinz und Comté  
mit Crème fraîche, Kartoffelwürfelchen und Buchenpilzen*

### **Wachtel, Frühlingsgemüse & Sonnenblumenkern**

9,00

*Pot au feu von der Imperial Wachtel  
mit buntem Frühlingsgemüse und frischen Kräutern,  
gebratener Wachtelbrust und Taboulé von gerösteten Sonnenblumenkernen*

## **Gemüse mal anders**

### **Spargel, Belana & Ziegenfrischkäse**

27,00

*Pont Neuf-Kartoffel und Kartoffelstampf  
mit Ziegenfrischkäse von der Loire  
auf weißem und grünem Aholfinger Spargel  
an milder Ziegenbutter – Hollandaise mit Frühlingskräutern*



## **Hauptgerichte**

**Heilbutt, Spargel & Rhabarber** 27,00  
Gebratenes Filet vom Schwarzen Heilbutt  
an fruchtiger Sauce von Olorosso Sherry und Valencia Orange  
mit Sauté von weißem Aholfinger Spargel und Romanaherz  
auf feinem Kartoffelpüree und feinwürzigem Rhabarberchutney

**Lamm, Artischocke & Thymian** 29,00  
Rosa gebratene Hüfte und langsam geschmorter Bauch vom Salzwiesenlamm  
an würziger Rotwein-Thymian-Sauce auf feinem Artischockenpüree  
mit provençalischer Sauté von Mairübchen, Karotten, getrockneten Tomaten, Frühlingslauch  
und kleinen Bäckerinkartoffeln

**Kaninchen, Pizokel & Madeira** 28,00  
Gebratener Rücken, geschmorte Keule und Pojarski vom heimischen Kaninchen  
an aromatischer Madeirasauce  
auf würziger Champignoncrème mit sautiertem Frühlingsgemüse, Petersilie  
und geschmolzenen Quarkpizokel

## **Desserts**

**Rhabarber, Mandel & Vanille** 11,50  
Leichter Bienenstich mit feiner Crème von Tahiti-Vanille  
auf aufgeräumtem Rhabarberkompott mit Süßholz und selbstgemachtes Rhabarbersorbet  
an erfrischendem Sud von Rhabarber und Augustusburger Gin No. 1 Frühlingsedition

**Erdbeere, Rose & Pistazie** 11,50  
Marinierte Erdbeeren auf Crème Chantilly mit Rosenbaiser  
und selbstgemachtes Mascarpone-Rosen-Eis im Pistazienbiskuit-Mantel  
an Erdbeersauce und feinem Pistaziengel

## **Käse**

**Sbrinz, Frühlingsgemüse & Himbeere** 11,50  
Mousse von 3jährigem Sbrinz auf geröstetem Finedor Epi  
an kleinem Frühlingsgemüsesalat  
und Vinaigrette von Gebhardts Himbeeressig



**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.*