



Menü Fischer

Brot, Gemüse & Olivenöl

Brot von der Bäckerei „Zum Schellenberger“ aus Aue im Erzgebirge
und Salsa von gegrillten Volkamers Tomaten, Zucchini, Auberginen und Paprika

Gurke, Feta & Olive

Gepickelte Gartengurke auf feiner Crème von griechischem Schafskäse
an Zweierlei Kirschtomaten, würzigem Reismudelsalat und Schafskäsemurmel
mit marinierten bunten Bohnen, Kalamata Oliven, Zitronengel
und erfrischender Kräuter-Vinaigrette

Kräuter, Sbrinz & Silvaner

Feine Suppe von Kräutern aus dem eigenen Garten und Bickel Stumpfs Silvaner
und knuspriger Chip von 3jährigem Sbrinz und Comté
mit Crème fraîche, Kartoffelwürfelchen und Buchenpilzen

Lotte, Tomate & Löwenzahn

Gebratener Seeteufel „Grenobler Art“
an würziger Sauce von Balsamico und selbstgemachtem Löwenzahnblütenhonig
auf Gemüse von Volkamers bunten Tomaten, gelber Zucchini, Basilikum und Zitronenfilets
mit Rummo Penne-Päckchen und frittierten Kapern

Schwein, Kartoffel & Sternanis

Gebratenes Kotelett vom Iberico Schwein
an aromatischer Sauce von Kirschen, Sternanis und Balsamessig mit eingelegter Senfsaat
an feinem Püree von milden Cebolla Blanca de Fuentes, Röstzwiebel, knusprigem Speck
und selbstgemachter Kartoffel-Tortilla

Kaffee, Mandel & Vanille

Erfrischendes Milchkaffee-Sorbet und saftiger Mandelbiskuit
auf feiner Vanillesauce mit selbstgemachtem Vanilleeis und knusprigen Kakaonips
an leichtem Espressomousse, aromatischem Espressois
und selbstgebackene Sizilianische Mandorlini

Zerbrechen Sie sich nicht den Kopf – FÜHLEN SIE SICH FREI!
Stellen Sie Ihr Wunschmenü zusammen - gerne aus beiden Menüs.
PICK & MIX!

| | |
|---|-------|
| Menü komplett mit fünf Gängen nebst Brot & Hausdip | 80,00 |
| Menü komplett mit fünf Gängen für den kleinen Hunger nebst Brot & Hausdip | 70,00 |
| Menü mit vier Gängen nebst Brot & Hausdip | 65,00 |
| Menü mit drei Gängen nebst Brot & Hausdip | 50,00 |

**Mit Sorgfalt und Fingerspitzengefühl gestalten wir für Sie Ihre maßgeschneiderte Reise
durch die faszinierende Welt der Weine.**

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



Menü Frickenhausen

Brot, Gemüse & Olivenöl

Brot von der Bäckerei „Zum Schellenberger“ aus Aue im Erzgebirge
und Salsa von gegrillten Volkamers Tomaten, Zucchini, Auberginen und Paprika

Kalb, Pfifferling & Pinienkern

Dünne Scheiben von rosa gebratenem Kalbsfilet und sanft gegarter feiner Kalbszunge
auf kleinem Salat von gebratenen Pfifferlingen, Frühlingslauch und gepickelten Navetten
an Vinaigrette von Sherryessig und geschmorter Spitzpaprika
mit gerösteten Pinienkernen

Sommergemüse, Atlantikfisch & Noilly Prat

Cotriade – bretonische Bouillabaisse
mit selbstgemachter Krokette von Knurrhahn, Seesaibling und Rotbarbe
und knusprigem Kräutercroûton

Kohlrabi, Laugenbrezelknödel & Muskatblüte

Pochierter Minikohlrabi und sautierter wilder Brokkoli
an duftiger Sauce von Weingut Emmerichs Sauvignon Blanc und-Muskatblüten
auf feinem Brokkolipüree mit Laugenbrezelknödel,
selbstgemachter Tomatenmarmelade und Wachtelspiegelei

Ente, Fenchel & Pfirsich

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust und sautiertem Pfirsich
an aromatischer Rotwein-Lavendelhonig-Sauce
auf feinem Kartoffel-Fenchelpüree mit geschmortem Knollenfenchel
und Pfirsich aus dem Gewürzsud

Kirsche, Schokolade & Mohn

Leichtes Schokoladen-Mohn-Küchlein und erfrischendes Kirschsorbet
an beschwipster Marzipansauce auf knusprigen Mohn crumbs
mit Gewürzkirschen und aromatischem Mohneis,
fruchtigem Kirschgel und feinem Kirsch-Schokoladen-Praliné

**Zerbrechen Sie sich nicht den Kopf – FÜHLEN SIE SICH FREI!
Stellen Sie Ihr Wunschmenü zusammen, gerne aus beiden Menüs.**

PICK & MIX!

| | |
|---|-------|
| Menü komplett mit fünf Gängen nebst Brot & Hausdip | 80,00 |
| Menü komplett mit fünf Gängen für den kleinen Hunger nebst Brot & Hausdip | 70,00 |
| Menü mit vier Gängen nebst Brot & Hausdip | 65,00 |
| Menü mit drei Gängen nebst Brot & Hausdip | 50,00 |

**Mit Sorgfalt und Fingerspitzengefühl gestalten wir für Sie Ihre maßgeschneiderte Reise
durch die faszinierende Welt der Weine.**

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



Vorneweg

Brot, Gemüse & Olivenöl

4,50

Brot von der Bäckerei „Zum Schellenberger“ aus Aue im Erzgebirge und Salsa von gegrillten Volkamers Tomaten, Zucchini, Auberginen und Paprika mit dunklem Balsamico vom Weingut Rainer Sauer

Vorspeisen

Kalb, Pfifferling & Pinienkern

16,00

Dünne Scheiben von rosa gebratenem Kalbsfilet und sanft gegarter feiner Kalbszunge auf kleinem Salat von gebratenen Pfifferlingen, Frühlingslauch und gepickelten Navetten an Vinaigrette von Sherryessig und geschmorter Spitzpaprika mit gerösteten Pinienkernen

Gurke, Feta & Olive

15,00

Gepickelte Gartengurke auf feiner Crème von griechischem Schafskäse an Zweierlei Kirschtomaten, würzigem Reismudelsalat und Schafskäsemurmelt mit marinierten bunten Bohnen, Kalamata Oliven, Zitronengel und erfrischender Kräuter-Vinaigrette

Suppen

Kräuter, Sbrinz & Silvaner

9,00

Feine Suppe von Kräutern aus dem eigenen Garten und Bickel Stumpfs Silvaner und knuspriger Chip von 3jährigem Sbrinz und Comté mit Crème fraîche, Kartoffelwürfelchen und Buchenpilzen

Sommergemüse, Atlantikfisch & Noilly Prat

9,00

Cotriade – bretonische Bouillabaisse mit selbstgemachter Krokette von Knurrhahn, Seesabling und Rotbarbe und knusprigem Kräutercroûton

Gemüse mal anders

Kohlrabi, Laugnbrezelknödel & Muskatblüte

27,00

Pochierter Minikohlrabi und sautierter wilder Brokkoli an duftiger Sauce von Weingut Emmerichs Sauvignon Blanc und-Muskatblüten auf feinem Brokkolipüree mit Laugnbrezelknödel, selbstgemachter Tomatenmarmelade und Wachtelspiegelei



Hauptgerichte

Lotte, Tomate & Löwenzahn 28,00

Gebratener Seeteufel „Grenobler Art“

*an würziger Sauce von Balsamico und selbstgemachtem Löwenzahnblütenhonig
auf Gemüse von Volkamers bunten Tomaten, gelber Zucchini, Basilikum und Zitronenfilets
mit Rummo Penne-Päckchen und frittierten Kapern*

Ente, Fenchel & Pfirsich 29,00

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust und sautiertem Pfirsich

*an aromatischer Rotwein-Lavendelhonig-Sauce
auf feinem Kartoffel-Fenchelpüree mit geschmortem Knollenfenchel
und Pfirsich aus dem Gewürzsud*

Schwein, Kartoffel & Sternanis 28,00

Gebratenes Kotelett vom Iberico Schwein

*an aromatischer Sauce von Kirschen, Sternanis und Balsamessig mit eingelegter Senfsaat
an feinem Püree von milden Cebolla Blanca de Fuentes, Röstzwiebel, knusprigem Speck
und selbstgemachter Kartoffel-Tortilla*

Desserts

Kaffee, Mandel & Vanille 12,00

*Erfrischendes Milchkaffee-Sorbet und saftiger Mandelbiskuit
auf feiner Vanillesauce mit selbstgemachtem Vanilleeis und knusprigen Kakaonips
an leichtem Espressomousse, aromatischem Espressois
und selbstgebackene Sizilianische Mandorlini*

Kirsche, Schokolade & Mohn 12,00

*Leichtes Schokoladen-Mohn-Küchlein und erfrischendes Kirschsorbet
an beschwipster Marzipansauce auf knusprigen Mohncrumbles
mit Gewürzkirschen und aromatischem Mohneis,
fruchtigem Kirschgel und feinem Kirsch-Schokoladen-Praliné*

Käse

Frischkäse, Aprikose & Gelbe Bete 12,00

Normannischer Blanc Manger

*an selbstgemachtem Aprikosenchutney und sautierten Aprikosen
mit auf Meersalz im Ofen gegarter gelber Bete, feinwürzigem Rosmaringel
und selbstgebackenem Dundee Cake*



Herzlichen Dank für Ihren Besuch!
Es freut uns sehr, dass Sie bei uns waren, und wir freuen uns darauf,
Sie bald wieder herzlich willkommen zu heißen.

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.