



Menü Fischer

Brot, Avocado & Meersalz

Brot von der Bäckerei „Zum Schellenberger“ aus Aue im Erzgebirge
und feine Guacomole mit Volkamers Peperoncino und Maldon Sea Salt

Burrata, Waldpilze & Erdnuss

Feine Büffelmilch-Burrata aus Kampanien und gebratene Waldpilze
an kleinem Herbstsalat mit selbstgepickelten roten Zwiebelchen und malziger Pilzerde
mit Vinaigrette von gerösteten Erdnüssen, marinierten Rummo Orecchiette No 87,
knusprigen Brotchips und Basilikumöl von Basilikum aus dem eigenen Garten

Grillhähnchen, Brioche & Trüffel

Aromatische Velouté von gegrillter französischer Bresse Poularde
mit gezupftem Grillhähnchen, selbstgebackenem Butterbrioche
und feiner Trüffelmousse

Seezunge, Sandkarotte & Gewürze

Gebratener Paupiette von Seezunge und Black Tiger-Garnele
an aromatischer Gewürzbutter mit gehackter Petersilie
auf feinem Kartoffelpüree und Sauté von bretonischen Sandkarotten

Rind, Mais & Piment

Sanft gegartes Onglet vom Hereford Rind
an würziger Sauce von Weingut Kreglingers Blaufränkisch und Piment
auf feinem Püree von jungem Mais, eingelegtem jungem Mais, Maisbrotchips, Maiskroketten
und fluffigem Kartoffelflan

Kaktusfeige, Ricotta & Mandel

Aromatisches, fruchtiges Sorbet von Kaktusfeigen
und selbstgebackene Sizilianische Cannoli gefüllt mit milder Ricottacrème
auf feinfruchtiger Sauce von Kaktusfeigen mit cremigem Eis von gebrannten Mandeln,
und Zitrusfruchtgel

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

Lassen Sie sich durch die Schätze unseres Weinkellers führen
– oder entdecken Sie die alkoholfreien Spezialitäten der Manufaktur Jörg Geiger.



Menü Frickenhausen

Brot, Avocado & Meersalz

Brot von der Bäckerei „Zum Schellenberger“ aus Aue im Erzgebirge
und feine Guacomole mit Volkamers Peperoncino und Maldon Sea Salt

Krustentier, Melone & Verbene

Gebratene Süßwasser - Rosenberggarnelen
auf kunterbuntem Salat von Honigmelone und Wassermelone
mit Gartenerbsen, kandierter Cantaloupe Melone und englischem Sellerie
an Vinaigrette von Zitronenverbene aus dem eigenen Garten und Szechuanpfeffer

Tomate, Frühlingszwiebel & Kräuter

Feine Essenz von Volkamers Tomaten und Kräutern aus dem eigenen Garten
mit kleiner Tomaten-Frühlingszwiebeltarte, selbstgemachtem Basilikumöl,
Concassée von Volkamers Tomaten und Wachtelei

Aubergine, Ricotta & Kreuzkümmel

Gegrillte Aubergine und feine Baba Ganoush
und Stampf von Kartoffeln und Ricotta aromatisiert mit Kreuzkümmel und Sesam
an lauwarmer Gazpacho Verde mit Kut von Volkamers Tomaten,
Burani und knusprigen Auberginenchips

Perlhuhn, Pastinake & Traube

Sanft gebratene Label Rouge Perlhuhnbrust
an aromatischer Albufera-Sauce mit geschwenkten Trauben
auf feinem Pastinakenpüree und sautierten Waldpilzen
mit Haferstreusel, Traubenchutney und selbstgemachten Kartoffelgnocchi

Birne, Marone & Schokolade

Erfrischendes Sorbet von Roter Williamsbirne und leichtes Birnen-Maronen-Törtchen
an knusprigem Schokoladenkeks mit feiner Crème von Callebaut N° 823 Vollmilchschokolade,
mit Birnengel, nussigem Maroneneis, Birnenmacarons
und feinwürzigem Coulis von Williamsbirne und Safran

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

Lassen Sie sich durch die Schätze unseres Weinkellers führen
– oder entdecken Sie die alkoholfreien Spezialitäten der Manufaktur Jörg Geiger.

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



Vorneweg

Brot, Avocado & Meersalz

5,00

Brot von der Bäckerei „Zum Schellenberger“ aus Aue im Erzgebirge
und feine Guacomole mit Volkamers Peperoncino und Maldon Sea Salt

Vorspeisen

Krustentier, Melone & Verbene

16,00

Gebratene Süßwasser - Rosenberggarnelen
auf kunterbuntem Salat von Honigmelone und Wassermelone
mit Gartenerbsen, kandierter Cantaloupe Melone und englischem Sellerie
an Vinaigrette von Zitronenverbene aus dem eigenen Garten und Szechuanpfeffer

Burrata, Waldpilze & Erdnuss

16,00

Feine Büffelmilch-Burrata aus Kampanien und gebratene Waldpilze
an kleinem Herbstsalat mit selbstgepickelten roten Zwiebelchen und malziger Pilzerde
mit Vinaigrette von gerösteten Erdnüssen, marinierten Rummo Orecchiette No 87,
knusprigen Brotchips und Basilikumöl von Basilikum aus dem eigenen Garten

Suppen

Grillhähnchen, Brioche & Trüffel

9,00

Aromatische Velouté von gegrillter französischer Bresse Poularde
mit gezipftem Grillhähnchen, selbstgebackenem Butterbrioche
und feiner Trüffelmousse

Tomate, Frühlingszwiebel & Kräuter

9,00

Feine Essenz von Volkamers Tomaten und Kräutern aus dem eigenen Garten
mit kleiner Tomaten-Frühlingszwiebeltarte, selbstgemachtem Basilikumöl,
Concassée von Volkamers Tomaten und Wachtelei

Gemüse mal anders

Aubergine, Ricotta & Kreuzkümmel

27,00

Gegrillte Aubergine und feine Baba Ganoush
und Stampf von Kartoffeln und Ricotta aromatisiert mit Kreuzkümmel und Sesam
an lauwarmer Gazpacho Verde mit Kut von Volkamers Tomaten,
Burani und knusprigen Auberginenchips



Hauptgerichte

Seezunge, Sandkarotte & Gewürze

30,00

Gebatener Paupiette von Seezunge und Black Tiger-Garnele
an aromatischer Gewürzbutter und Petersilie
auf Sauté von bretonischer Sandkarotte und feinem Kartoffelpüree

Perlhuhn, Pastinake & Traube

30,00

Sanft gebratene Label Rouge Perlhuhnbrust
an aromatischer Albufera-Sauce mit geschwenkten Trauben
auf feinem Pastinakenpüree und sautierten Waldpilzen
mit Haferstreuseln, Traubenchutney und selbstgemachten Kartoffelgnocchi

Rind, Mais & Piment

30,00

Sanft gegartes Onglet vom Hereford Rind
an würziger Sauce von Weingut Kreglingers Blaufränkisch und Piment
auf feinem Püree von jungem Mais, eingelegtem jungem Mais, Maisbrotschips, Maiskroketten
und fluffigem Kartoffelflan

Desserts

Birne, Marone & Schokolade

12,00

Erfrischendes Sorbet von Roter Williamsbirne und leichtes Birnen-Maronen-Törtchen
an knusprigem Schokoladenkeks mit feiner Crème von Callebaut N° 823 Vollmilchschokolade,
mit Birnengel, nussigem Maroneneis, Birnenmacarons
und feinwürzigem Coulis von Williamsbirne und Safran

Kaktusfeige, Ricotta & Mandel

12,00

Aromatisches, fruchtiges Sorbet von Kaktusfeigen
und selbstgebackene Sizilianische Cannoli gefüllt mit milder Ricottacrème
auf feinfruchtiger Sauce von Kaktusfeigen mit cremigem Eis von gebrannten Mandeln,
und Zitrusfruchtgel

Käse

Hobelkäse, Apfel & Rotwein

12,00

Feinwürziger Tête de moine aus dem schweizerischen Jura
und selbstgebackenem Altenglischem Apfel-Käse-Brot
an aromatischem Waldorfsalat mit gerösteten Esskastanien
leichter Apfel-Rotwein-Crème



***Herzlichen Dank für Ihren Besuch!
Schön, 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.