



Menü Fischer

Brot, Steckrübe & Kurkuma

Brot von der Bäckerei „Zum Schellenberger“ aus Aue im Erzgebirge
und feine Crème von Steckrübe mit Frischkäse und Kurkuma

Kürbis, Birne & Parmesan

Erfrischender Salat von Jack be Little und gepickeltem Violina
auf feiner Crème vom Butternut mit geblämmter Roter Williamsbirne und Gel von Kürbiskernöl
kandierte Delica, Sauté vom Hokkaido und knusprigen Croûtons vom Muskatkürbisbrot
mit Parmesanchips, geröstete Kürbiskerne und milder Zitronen-Vinaigrette

Topinambur, Sainte Maure & Stout

Samtige Suppe von Topinambur
mit Malz-Maronencrumbles und milder Crème vom Sainte Maure,
knusprigen Topinamburchips, selbstgemachtem Stoutsirup und confiertem Topinambur

Zander, Linse & Kari Gosse

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an aromatischer Sauce von bretonischem Curry
auf bunter Sauté von umbrischen Berglinsen und Wurzelgemüsewürfelchen
mit gebratenen Pommes Parmentier-Kartoffeln, knusprigen Bauchspeckkrusteln
und selbstgemachtem Apfel-Chutney

Ente, Rotkohl & Erdfrüchte

Sanft geschmorte Barbarie Entenkeule und Ragout von der Barbarie Entenkeule
an aromatischer Gewürzsauce und gebratenem Rosenkohl
auf feinem Erdfrüchtepüree mit Apfel-Preiselbeer-Rotkraut
und knusprigen Mandeln-Rosinen-Streuseln

Kaktusfeige, Ricotta & Mandel

Fruchtiges Sorbet von Kaktusfeigen
und selbstgebackene Sizilianische Cannoli gefüllt mit leichter Ricottamousse
auf milder Crème von Ricotta und Orange, aromatischem Eis von gebrannten Mandeln,
feinfruchtiger Sauce von Kaktusfeigen 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.

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



Menü Frickenhausen

Brot, Steckrübe & Kurkuma

Brot von der Bäckerei „Zum Schellenberger“ aus Aue im Erzgebirge
und feine Crème von Steckrübe mit Brillat Savarin und Kurkuma

Lachs, Blumenkohl & Safran

Kleines Gemüsebeet von wildem und buntem Blumenkohl und gepickelte Blumenkohlröschen
mit in Kräutern und Meeresalge Emerald mariniertem schottischem Label Rouge Lachs
an feiner Blumenkohlcrème mit Sauce Rouille-Vinaigrette, Kresse-Potpourri
und geröstetem Blumenkohl Couscous

Zwiebel, Kalb & Waldpilze

Feine Consommé von der Albion Zwiebel
und Teriyaki vom Kalbsfilet
auf würziger Pilz-Duxelles und knusprigem Blätterteigkissen

Sandmöhre, Weizen & Dattel

Im Ofen geschmorte bretonische Carottes de Sable
und sautierter Weizen mit Zitronenzeste und Kreuzkümmel
an erfrischender Sauce von Sandmöhre und Mascarpone
auf molliger Crème von Medjool Datteln & Weingut Rainer Sauers Balsamessig,
feinem Sandmöhrenpüree und selbstgepickelten Fingermöhren

Hirsch, Schwarzwurzel & Petersilie

Rosa gebratene Keule vom kastilianschen Hirsch
an würzig-aromatischer Wildpfeffersauce
auf cremigem Schwarzwurzelpüree und buttergeschwenkten Schwarzwurzeln
mit handgeschabten Petersilienspätzle und Quittenbrot von Quitten aus Frau Wüsts Garten

Birne, Marone & Schokolade

Cremiges Eis 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, Steckrübe & Kurkuma

5,50

Brot von der Bäckerei „Zum Schellenberger“ aus Aue im Erzgebirge
und feine Crème von Steckrübe mit Brillat Savarin und Kurkuma

Vorspeisen

Kürbis, Birne & Parmesan

16,00

Erfrischender Salat von Jack be Little und gepickeltem Violina
auf feiner Crème vom Butternut mit geblämmter Roter Williamsbirne und Gel von Kürbiskernöl
kandierte Delica, Sauté vom Hokkaido und knusprigen Croûtons vom Muskatkürbisbrot
mit Parmesanchips, geröstete Kürbiskerne und milder Zitronen-Vinaigrette

Lachs, Blumenkohl & Safran

16,00

Kleines Gemüsebeet von wildem und buntem Blumenkohl und gepickelte Blumenkohlröschen
mit in Kräutern und Meeresalge Emerald mariniertem schottischem Label Rouge Lachs
an feiner Blumenkohlcrème mit Sauce Rouille-Vinaigrette, Kresse-Potpourri
und geröstetem Blumenkohl Couscous

Suppen

Topinambur, Sainte Maure & Stout

9,00

Samtige Suppe von Topinambur
mit Malz-Maronencrumbles und milder Crème vom Sainte Maure,
knusprigen Topinamburchips, selbstgemachtem Stoutsirup
und confiertem Topinambur

Zwiebel, Kalb & Waldpilze

9,00

Feine Consommé von der Albion Zwiebel
und Teriyaki vom Kalbsfilet
auf würziger Pilz-Duxelles und knusprigem Blätterteigkissen

Gemüse mal anders

Sandmöhre, Weizen & Dattel

27,00

Im Ofen geschmorte bretonische Carottes de Sable
und sautierter Weizen mit Zitronenzeste und Kreuzkümmel
an erfrischender Sauce von Sandmöhre und Mascarpone
auf molliger Crème von Medjool Datteln & Weingut Rainer Sauers Balsamessig,
feinem Sandmöhrenpüree und selbstgepickelten Fingermöhrrchen



Hauptgerichte

Zander, Linse & Kari Gosse

30,00

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an aromatischer Sauce von bretonischem Curry auf bunter Sauté von umbrischen Berglinsen und Wurzelgemüsewürfelchen mit gebratenen Pommes Parmentier-Kartoffeln, knusprigen Bauchspeckkrusteln und selbstgemachtem Apfel-Chutney

Ente, Rotkohl & Erdfrüchte

30,00

Sanft geschmorte Barbarie Entenkeule und Ragout von der Barbarie Entenkeule an aromatischer Gewürzsauce und gebratenem Rosenkohl auf feinem Erdfrüchtepüree mit Apfel-Preiselbeer-Rotkraut und knusprigen Mandeln-Rosinen-Streuseln

Hirsch, Schwarzwurzel & Petersilie

30,00

Rosa gebratene Keule vom kastilianschen Hirsch an würzig-aromatischer Wildpfeffersauce auf cremigem Schwarzwurzelpüree und buttergeschwenkten Schwarzwurzeln mit handgeschabten Petersilienspätzle und Quittenbrot von Quitten aus Frau Wüsts Garten

Desserts

Birne, Marone & Schokolade

12,00

Cremiges Eis 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

Fruchtiges Sorbet von Kaktusfeigen und selbstgebackene Sizilianische Cannoli gefüllt mit leichter Ricottamousse auf milder Crème von Ricotta und Orange, aromatischem Eis von gebrannten Mandeln, feinfruchtiger Sauce von Kaktusfeigen und Zitrusfruchtgel

Käse

Pont l'Eveque, Apfel & Sauerteig

12,00

Seidig-cremiger Pont l'Eveque AOC aus der Normandie und selbstgebackenes, warmes Pain de Campagne auf feiner Rotwein-Apfelmarmelade an knackigem Salat vom Morganaäpfeln mit gerösteten Walnüssen und leicht beschwipste Crème fraîche mit „Annas Brennpunkt“ Apfelbrand mit Wacholder



***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.