



Menü Fischer

Brot, Sauerkraut & Rauch

Brot von der Bäckerei „Zum Schellenberger“ aus Aue im Erzgebirge
und feine Crème von Sauerkraut mit Frischkäse, Radieschen und geräuchertem Maldon Salz

Lamm, Linse & Vadouvan

Scheiben von sanft gebratener Lammhüfte auf aromatischer Linsencreme mit Kreuzkümmel
und Carpaccio von selbstgepökeltem Lammnacke an feinem Salat von umbrischen Berglinsen
mit Vinaigrette von selbstgemachtem Vadouvan,
knusprigen Papa Dums und Apfelchutney

Sandmöhre, Weizen & Dattel

Erfrischende Suppe von im Ofen geschmorter bretonische Carottes de Sable und Mascarpone
an sautiertem Weizen mit Zitronenzeste und Kreuzkümmel
auf molliger Crème von Medjool Datteln und selbstgepickeltem Fingermöhren

Lachs, Wirsing & Kräuter

Im Brickeig gebackener „Kulebjak“ von Zander und schottischem Label Rouge Lachs
an aromatischer Kräuter-Beurre blanc auf sautiertem Wirsing
und knusprigem Baguette-Chip mit Crème fraîche, Bucheckernkresse, Olivenölperlen
und Zweierlei Kaviar

Rind, Rote Bete & Kirsche

Sanft gegarte Ochsenbäckchen
an reichhaltiger Sauce mit Kirschbier und Schwarzkümmel
auf Kartoffelrösti von Azteka Gold-mit Zweierlei von Rote Bete, sautierten Steinchampignons
und in Bündner Röteli marinierten getrockneten Schwarzkirschen

Mandarine, Quark & Mohn

Saftiger Käsekuchen auf feiner Crème von Mandarinen
mit Mandarinengelée, Mandarinengel und selbstgemachtem Käsekucheneis
an Sauce von Madagaskar-Vanille und Mohn, erfrischendem Mandarinsorbet
„schlotzige“ Mandarinensegmenten und Zitrusstaub

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, Sauerkraut & Rauch

Brot von der Bäckerei „Zum Schellenberger“ aus Aue im Erzgebirge
und feine Crème von Sauerkraut mit Frischkäse, Radieschen und geräuchertem Maldon Salz

Gemüse, Avocado & Meerrettich

Kunterbunte, vollmundige Salatschüssel gegen den Winter-Blues
von selbstgepickeltem Gemüse, knackigen Saison-Blattsalaten und frischen Kräutern
auf feiner Avocadocrème mit getrockneten Tomaten
an mild-würziger Meerrettichvinaigrette und knusprige Topinamburchips- & geröstete Kerne-Müsli

Reh, Gemüse & Ei

Aromatischer Eintopf vom heimischen Reh
mit Wintergemüse, Schwarzwurzel und Kräutern
an „Warmem Eckchen“ von sanft geschmorter Rehkeule und geröstetem Sauerteigbrot
und Wachtelspiegelei

Sellerie, Kartoffel & Gewürze

Im Ofen geschmorter Knollensellerie mit Gewürzlack glaciert
an zart getrüffelter Gemüse-Portweinsauce
auf feinem Püree von Knollensellerie, Azteka Gold-Kartoffel und geräucherter Butter,
sautiertem Stangensellerie und Frühlingslauch mit milder Crème von schwarzem Knoblauch
und knusprigen Sellerie-Kartoffelstreuseln

Schwein, Mais & Orange

Gebratenes Filet vom Iberico auf cremigem Maispüree
und BBQ vom langsam geschmorten Iberico Schweinebauch auf geröstetem Zuckermais
an aromatischer Molesauce und Kartoffelravioli gefüllte mit pulled Pork vom Iberico-Nacken,
erfrischend-würzigem Orangenchutney und Maiskrokette

Schokolade, Mango & Passionsfrucht

Zartschmelzende Tarte von Zweierlei Schokolade, Mango und Passionsfrucht
auf leichtem Mango-Passionsfrucht-Curd
mit aromatischem Mangoeis, erfrischendem Passionfruchtsorbet
und marinierter Mango

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, Sauerkraut & Rauch

5,50

Brot von der Bäckerei „Zum Schellenberger“ aus Aue im Erzgebirge
und feine Crème von Sauerkraut mit Frischkäse, Radieschen und geräuchertem Maldon Salz

Vorspeisen

Gemüse, Avocado & Meerrettich

16,00

Kunterbunte, vollmundige Salatschüssel gegen den Winter-Blues
von selbstgepickeltem Gemüse, knackigen Saison-Blattsalaten und frischen Kräutern
auf feiner Avocadocrème mit getrockneten Tomaten an mild-würziger Meerrettichvinaigrette
und knusprige Topinamburchips- & geröstete Kerne-Müsli

Lamm, Linse & Vadouvan

16,00

Scheiben von sanft gebratener Lammhüfte auf aromatischer Linsencrème mit Kreuzkümmel
und Carpaccio von selbstgepökeltem Lammnacken an feinem Salat von umbrischen Berglinsen
mit Vinaigrette von selbstgemachtem Vadouvan,
knusprigen Papa Dums und Apfelchutney

Suppen

Sandmöhre, Weizen & Dattel

10,00

Erfrischende Suppe von im Ofen geschmorter bretonische Carottes de Sable und Mascarpone
an sautiertem Weizen mit Zitronenzeste und Kreuzkümmel
auf molliger Crème von Medjool Datteln und selbstgepickeltem Fingermöhrchen

Reh, Gemüse & Ei

10,00

Aromatischer Eintopf vom heimischen Reh
mit Wintergemüse, Schwarzwurzel und Kräutern
an „Warmem Eckchen“ von sanft geschmorter Rehkeule und geröstetem Sauerteigbrot
und Wachtelspiegelei

Gemüse mal anders

Sellerie, Kartoffel & Gewürze

28,00

Im Ofen geschmorter Knollensellerie mit Gewürzlack glaciert
an zart getrüffelter Gemüse-Portweinsauce
auf feinem Püree von Knollensellerie, Azteka Gold und geräucherter Butter,
sautiertem Stangensellerie und Frühlingslauch mit milder Crème von schwarzem Knoblauch
und knusprigen Sellerie-Kartoffelstreuseln



Hauptgerichte

Lachs, Wirsing & Kräuter

30,00

Im Brickteig gebackener „Kulebjak“ von Zander und schottischem Label Rouge Lachs an aromatischer Kräuter-Beurre blanc auf sautiertem Wirsing und knusprigem Baguette-Chip mit Crème fraîche, Bucheckernkresse, Olivenölperlen und Zweierlei Kaviar

Rind, Rote Bete & Kirsche

30,00

Sanft gegarte Ochsenbäckchen an reichhaltiger Sauce mit Kirschbier und Schwarzkümmel auf Kartoffelrösti von Azteka Gold-mit Zweierlei von Rote Bete, sautierten Steinchampignons und in Bündner Röteli marinierten getrockneten Schwarzkischen

Schwein, Mais & Orange

30,00

Gebratenes Filet vom Iberico auf cremigem Maispüree und BBQ vom langsam geschmorten Iberico Schweinebauch auf geröstetem Zuckermais an aromatischer Molesauce und Kartoffelravioli gefüllte mit pulled Pork vom Ibericonacken, erfrischend-würzigem Orangenchutney und Maiskrokette

Desserts

Schokolade, Mango & Passionsfrucht

13,00

Zartschmelzende Tarte von Zweierlei Schokolade, Mango und Passionsfrucht auf leichtem Mango-Passionsfrucht-Curd mit aromatischem Mangoeis, erfrischendem Passionfruchtsorbet und marinierter Mango

Mandarine, Quark & Mohn

13,00

Saftiger Käsekuchen auf feiner Crème von Mandarinen mit Mandarinengelée, Mandarinengel und selbstgemachtem Käsekucheneis an Sauce von Madagaskar-Vanille und Mohn, erfrischendem Mandarinsorbet „schlotzige“ Mandarinesegmenten und Zitrusstaub

Käse

Pont l'Eveque, Apfel & Sauerteig

13,00

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.