



## 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 Linsencrème mit Kreuzkümmel  
und Carpaccio von selbstgepökeltem Lammnacken 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 Fingermöhrchen*

\*\*\*

### **Lachs, Wirsing & Kräuter**

*Im Brückteig 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 Rötel marinierten getrockneten Schwarzkischen*

\*\*\*

### **Mandarine, Quark & Mohn**

*Saftiger Käsekuchen auf feiner Crème von Mandarinen  
mit Mandarinengelée, Mandarinengel und selbstgemachtem Käsekucheneis  
an Sauce von Madagaskar-Vanille und Mohn, erfrischendem Mandarinensorbet  
„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.**

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



## **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 glacierte  
an zart geträufelter 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**

*Erfischende 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 glacierte an zart geträufelter 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 Brücke 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 Rötel marinierter Schwarzkischen

**Schwein, Mais & Orange** **30,00**

Gebratenes Filet vom Iberico auf cremigem Maispürée 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 Mandarinensorbet „schlotzige“ Mandarinensegmenten 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 Morganäpfeln 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](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.