



Menü Fischer

Brot, Butter & Schnittlauch

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

Pfaffenstück, Eigelb & Lava

Clubsandwich von *Sot l'y laisse* aus der Region Pays de la Loire und Rosenberg-Garnele
auf gepickelter Sandmöhre mit erfrischender Salsa verde und leichter Holzkohleöl-Mayonnaise
an kleinem Blattsalat mit confiertem *Sot l'y laisse*, selbstgemachten Kartoffelchips,
getrocknetem Eigelb und schwarzem Lavasalz

Romana, Morchel & Emmentaler

Leichte Frühlingssuppe von Romanasalat und Crème fraîche
und kleiner Kartoffeltaler mit aromatischer Crème von Schweizer Emmentaler
und gebratenen Spitzmorcheln

Steckrübe, Getreide & Ahornsirup

Langsam im Ofen geschmorte Volkamer Steckrübe
auf frischer Crème von Zweierlei von der Ziegenmilch mit Ahornsirup,
schlonzigem Sechs-Korn-Getreide-Risotto und selbstgemachtem Apfelchutney
an würziger BBQ-Sauce von kanadischem Ahornsirupessig aus dem Fass und Rauchsatz
mit Steckrüben-Kroketten und Ahornsirup-Steckrüben-Crunch

Lamm, Aubergine & Sherry

Sanft gegarte schottische Lammhüfte
an aromatischer Sauce *Gastrique* mit Kräutern, Sherry Amontillado und Kreuzkümmel
auf feiner *Baba Ganoush*, sautierten Fava-Bohnen und Artischocke
mit *Fregola sarda tostata*, selbstgemachtem Sugo von roter Paprika und Zwiebelknusper

Shiso, Yuzu & Tee

Erfrischendes Sorbet vom grünen Shiso
und selbstgemachter, saftiger Pistazien-Matcha-Biskuit auf feinem Yuzucurd
mit cremigem Eis von der ersten frischen Minze aus dem eigenen Garten,
luftigem Limettenschaum und knusprig-luftigem Matcha-Baiser

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, Butter & Schnittlauch

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

Gemüse, Avocado & Meerrettich

Kunterbunte, vollmundige Frühlingssalatschüssel
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

Silvaner, Kalb & Brioche

Feine Suppe von Bickel-Stumpfs 2023er Buntsandstein Silvaner
und „Reicher Ritter“ von selbstgebackenem Brioche, sautiertem Spinat
und sanft gegartem Kalbstafelspitz

Kabeljau, Spargel & Macis

Gebratenes Filet von grönländischem Nutaaq Kabeljau
an feiner Muskatblüten-Beurre blanc und grünem Spargel aus dem Centre-Val de Loire
auf aromatischer Fenchelcrème mit einem Hauch Pernod,
kunterbunter Gemüse-Kartoffelsauté und steirischem Kürbiskernöl

Perlhuhn, Pak Choi & Macadamianuss

Gebratene Brust vom Perlhuhn aus der Region Pays de la Loire
auf feinem Brathähnchenpüree mit einer Spur Limette an leichter Sauce Suprême
mit sautiertem Pak Choi, Frikassée vom Perlhuhn im selbstgebackenem Perlhuhn-Curry-Donut
und aromatischer Macadamianuss-Mandel-Crème

Ananas, Kokos & Schokolade

Tartelette gefüllt mit feiner Crème von weißer Schokolade und Kokosnuss
auf leichter Piña Colada-Crème mit selbstgemachtem Kokosnusseis, marinierter Ananas
und exotischem Ananssorbet, Gel von Legendario Elixir de Cuba-Rum
und knusprigen Streuseln von weißer Schokolade und Kokos

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, Butter & Schnittlauch

5,50

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

Vorspeisen

Gemüse, Avocado & Meerrettich

16,00

Kunterbunte, vollmundige Frühlingsalatschüssel 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

Pfaffenstück, Eigelb & Lava

16,00

Clubsandwich von Sot l'y laisse aus der Region Pays de la Loire und Rosenberg-Garnele auf gepickelter Sandmöhre mit erfrischender Salsa verde und leichter Holzkohleöl-Mayonnaise an kleinem Blattsalat mit confiertem Sot l'y laisse, selbstgemachten Kartoffelchips, getrocknetem Eigelb und schwarzem Lavasalz

Suppen

Romana, Morchel & Emmentaler

10,00

Leichte Frühlingsuppe von Romanasalat und Crème fraîche und kleiner Kartoffeltaler mit aromatischer Crème von Schweizer Emmentaler und gebratenen Spitzmorcheln

Silvaner, Kalb & Brioche

10,00

Feine Suppe von Bickel-Stumpfs 2023er Buntsandstein Silvaner und „Reicher Ritter“ von selbstgebackenem Brioche, sautiertem Spinat und sanft gegartem Kalbstafelspitz

Gemüse mal anders

Steckrübe, Getreide & Ahornsirup

27,00

Langsam im Ofen geschmorte Volkamer Steckrübe auf frischer Crème von Zweierlei von der Ziegenmilch mit Ahornsirup, schlonzigem Sechs-Korn-Getreide-Risotto und selbstgemachtem Apfelchutney an würziger BBQ-Sauce von kanadischem Ahornsirupessig aus dem Fass und Rauchsatz mit Steckrüben-Kroketten und Ahornsirup-Steckrüben-Crunch



Hauptgerichte

Kabeljau, Spargel & Macis **30,00**

*Gebratenes Filet von grönländischem Nutaaq Kabeljau
an feiner Muskatblüten-Beurre blanc und grünem Spargel aus dem Centre-Val de Loire
auf aromatischer Fenchelcrème mit einem Hauch Pernod,
kunterbunter Gemüse-Kartoffelsauté und steirischem Kürbiskernöl*

Perlhuhn, Pak Choi & Macadamianuss **30,00**

*Gebratene Brust vom Perlhuhn aus der Region Pays de la Loire
auf feinem Brathähnchenpüree mit einer Spur Limette an leichter Sauce Suprême
mit sautiertem Pak Choi, Frikassée vom Perlhuhn im selbstgebackenem Perlhuhn-Curry-Donut
und aromatischer Macadamianuss-Mandel-Crème*

Lamm, Aubergine & Sherry **30,00**

*Sanft gegarte schottische Lammhüfte
an aromatischer Sauce Gastrique mit Kräutern, Sherry Amontillado und Kreuzkümmel
auf feiner Baba Ganoush, sautierten Fava-Bohnen und Artischocke
mit Fregola sarda tostata, selbstgemachtem Sugo von roter Paprika und Zwiebelknusper*

Desserts

Ananas, Kokos & Schokolade **13,00**

*Tartelette gefüllt mit feiner Crème von weißer Schokolade und Kokosnuss
auf leichter Piña Colada-Crème mit selbstgemachtem Kokosnusseis, marinierter Ananas
mit exotischem Ananssorbet, Gel von Legendario Elixir de Cuba-Rum
und knusprigen Streuseln von weißer Schokolade und Kokos*

Shiso, Yuzu & Tee **13,00**

*Erfrischendes Sorbet vom grünen Shiso
und selbstgebackener, saftiger Pistazien-Matcha-Biskuit auf feinem Yuzucurd
mit cremigem Eis von der ersten frischen Minze aus dem eigenen Garten,
luftigem Limettenschaum und knusprig-luftigem Matcha-Baiser*

Käse

Schaf, Aromaten & Kastanie **13,00**

*Korsischer Brin d'Amour vom Affineur Waltman aus Erlangen
an feiner Oliven-Kapern-Tapenade, aromatischem Coppa di Corsica AOP,
gerösteten Zedernusskernen, fruchtigem Chutney von frischen Feigen, Kakao und Fenchelsamen
mit selbstgebackenem korsischem Kastanienbrot und Olivenölperlen*



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.