



## **Menü Fischer**

### **Brot, Ricotta & Kräuter**

Brot von der Bäckerei „Zum Schellenberger“ aus Aue im Erzgebirge  
und feine Crème von Ricotta mit Olivenöl, Kräutern aus dem eigenen Garten  
und erfrischendem Yuzu

\*\*\*

### **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

\*\*\*

### **Spargel, Kartoffel & Ei**

Sanft gegarter weißer Niedermotzinger Stangenspargel  
an lauwarmer aromatisch-frischer Sauce Ravigote  
mit selbstgepickelter Gewürzgurke, Kräutern aus dem eigenen Garten, Tomate und gehacktem Ei  
auf Stampf von Azteca Gold-Kartoffeln und feiner Eigelbcrème

\*\*\*

### **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

\*\*\*

### **Erdbeere, Holunder & Joghurt**

Selbstgemachtes Erdbeersorbet und feine Schafsjoghurt-Panna cotta  
auf milder Schafsjoghurtcrème an marinierten Erdbeeren und Erdbeergel  
mit duftigem Holunderblüteneis, Erdbeermurmeln  
und knuspriger Granola

**Zerbrechen Sie sich nicht den Kopf – FÜHLEN SIE SICH FREI!**  
**Stellen Sie sich selbst 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, Ricotta & Kräuter**

Brot von der Bäckerei „Zum Schellenberger“ aus Aue im Erzgebirge  
und feine Crème von Ricotta mit Olivenöl, Kräutern aus dem eigenen Garten  
und erfrischendem Yuzu

\*\*\*

### **Spargel, Frischkäse & Sauerampfer**

Weißer Niedermotzinger Spargel  
auf milder Crème von Fromage blanc de campagne und Sauerampfer, knuspriger Kräutermeringue  
und knackigem Fenchelsalat mit Vinaigrette von Sakura-Kirschblütenessig und Kaffirlimettenöl,  
mit erfrischendem Gurken-Sellerie-Gel und Frühlingsschmückwerk aus dem Garten

\*\*\*

### **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 auf grünem Spargel aus dem Centre-Val de Loire  
und Sauté von mediterranem Gemüse, Spargel und Azteca Gold-Kartoffeln  
mit steirischem Kürbiskernöl und aromatischer Fenchelcrème mit einem Hauch Pernod

\*\*\*

### **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, selbstgemachtem Kokosnusseis und marinierter Ananas  
mit exotischem Anansorbet, 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 sich selbst 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, Ricotta & Kräuter**

5,50

Brot von der Bäckerei „Zum Schellenberger“ aus Aue im Erzgebirge und feine Crème von Ricotta mit Olivenöl, Kräutern aus dem eigenen Garten und erfrischendem Yuzu

## Vorspeisen

### **Spargel, Frischkäse & Sauerampfer**

16,00

Weißer Niedermotzinger Spargel auf milder Crème von Fromage blanc de campagne und Sauerampfer, knuspriger Kräutermeringue und knackigem Fenchelsalat mit Vinaigrette von Sakura-Kirschblütenessig und Kaffirlimettenöl, mit erfrischendem Gurken-Sellerie-Gel und Frühlingsschmückwerk aus dem Garten

### **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 Frühlingssuppe 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

### **Spargel, Kartoffel & Ei**

27,00

Sanft gegarter weißer Niedermotzinger Stangenspargel auf lauwarmer, aromatisch-frischer Sauce Ravigote mit selbstgepickelter Gewürzgurke, Kräutern aus dem eigenen Garten, Tomate und gehacktem Ei an Stampf von Azteca Gold-Kartoffeln und feiner Eigelbcrème



## **Fleisch & Fisch**

### **Kabeljau, Spargel & Macis**

30,00

*Gebrautes Filet von grönländischem Nutaaq Kabeljau  
an feiner Muskatblüten-Beurre blanc auf grünem Spargel aus dem Centre-Val de Loire  
und Sauté von mediterranem Gemüse, Spargel und Azteka Gold-Kartoffeln  
mit steirischem Kürbiskernöl und aromatischer Fenchelcrème mit einem Hauch Pernod*

### **Perlhuhn, Pak Choi & Macadamianuss**

30,00

*Gebraute 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**

### **Erdbeere, Holunder & Joghurt**

13,00

*Selbstgemachtes Erdbeersorbet und feine Schafsjoghurt-Panna cotta  
auf milder Schafsjoghurtcrème an marinierten Erdbeeren und Erdbeergel  
mit duftigem Holunderblüteneis, Erdbeermurmeln  
und knuspriger Granola*

### **Ananas, Kokos & Schokolade**

13,00

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

## **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](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.