



Menü Fischer

Brot, Grillgemüse & Olivenöl

Brot von der Bäckerei „Zum Schellenberger“ aus Aue im Erzgebirge
und feine Crème von gegrilltem Gemüse, Arbequina-Olivenöl
und selbstgemachtem „Frickenhäuser Fischer“-Gewürzsalz

Getreide, Weinbergpfirsich & Kefir

Sommerlich leichter 6-Korn-Getreidesalat auf feiner Kefircreme mit mildem Fichtensprossenöl
an erfrischender Vinaigrette von Zitronenthymian, Riesling und Ingwer
mit Weinbergpfirsich eingelegt in Bickel-Stumpfs 2025 Johannisberg Riesling Spätlese,
selbstgemachten Spinatkibbeh und Fichtensprossenknusper

Perlhuhn, Erbse & Ei

Samtige Velouté vom Label Rouge Perlhuhn
mit jungen Erbsen, Eierstich und Perlhuhn-Klößchen
und kleinem Knuspertoast mit gebratenen Sommerpilzen und Kräutern

Fondue, Tomate & Basilikum

Selbstgemachte Ravioli gefüllt mit Beaufort von Affineur Waltmann
an sommerlich leichter Tomaten - Beurre blanc mit Kräutern aus dem eigenen Garten
auf Sauté von bunten Segnitzer Tomaten, Artischocken und Kalamata-Oliven
mit Basilikumpesto, einer Tomate mal anders und frittierte Rauke

Schwein, Romana & Sanddorn

Gebratenes Filet vom Schwäbisch Hällischen auf sautiertem Romanasalat
und sanft gepökelte, langsam geschmorte Schulter vom Schwäbisch Hällischen,
an aromatischer Gewürzsauce mit erfrischender Sanddorncreme,
kleinem Kartoffelgratin und Röstzwiebelknusper

Aprikose, Matcha & Sauerrahm

Leichtes Aprikosencremeux auf feinwürzigem Mus von gedörrten Aprikosen, Ingwer und Honig
an erfrischendem Matcha-Sauerrahmeis und marinierten Aprikosen
mit kleiner Aprikosewähe, selbstgemachtem Aprikosensorbet,
feinem Sauerrahmgel und aromatischem Sud von Matcha, Süßdolden und Anis

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, Grillgemüse & Olivenöl

Brot von der Bäckerei „Zum Schellenberger“ aus Aue im Erzgebirge
und feine Crème von gegrilltem Gemüse, Arbequina-Olivenöl
und selbstgemachtem „Frickenhäuser Fischer“-Gewürzsalz

Matjes, Gurke & Senf

Feine Röllchen von frischem holländischen Primtjes
an süffiger Sauce Remoulade auf selbstgepickelten jungen Karotten und Minigurken
mit röschen Bratkartoffelnwürfeln, eingelegten Senfkörnern, frischer Gartengurke
und Zweierlei vom Dill

Kartoffel, Lauch & Kaviar

Lauwarme Vichyssoise von Azteca Gold und Lauch
mit Crème fraîche de Normandie,
selbstgebackener Quiche Lorraine und Saiblingskaviar vom Grevenhof

Lotte, Tomate & XO

Gebratenes Filet vom Nordatlantik - Seeteufel
an wonnig-leichter Sauce von fassgereiftem Sherryessig und Kräutern aus dem eigenen Garten
auf mediterranem Ratatouille mit feiner Rauchölcrème, selbstgemachten Kartoffelgnocchi,
knusprigem Speck und gepickelten Bananenschalotten

Ente, Bohne & Pfirsich

Rosa gebratene Brust von der Barbarie-Ente
auf feinem Püree von weißen Cannellibohnen mit Sauté von gebratenen Waldpilze und Bohnenkernen
und feines Barbarie Entenklein - Ragout an aromatischer Rotwein-Szechuanpfeffer-Sauce
mit Croûtons von selbstgebackenem Butterbrioche, Macairekartoffeln und geschwenkten Pfirsichspalten

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.



Vorneweg

Brot, Grillgemüse & Olivenöl

6,00

Brot von der Bäckerei „Zum Schellenberger“ aus Aue im Erzgebirge und feine Crème von gegrilltem Gemüse, Arbequina-Olivenöl und selbstgemachtem „Frischenhäuser Fischer“-Gewürzsalz

Vorspeisen

Matjes, Gurke & Senf

16,00

Feine Röllchen von frischem holländischen Primitjes an süffiger Sauce Remoulade auf selbstgepickelten jungen Karotten und Minigurken mit röschigen Bratkartoffelwürfeln, eingelegten Senfkörnern, frischer Gartengurke und Zweierlei vom Dill

Getreide, Weinbergpfirsich & Kefir

16,00

Sommerlich leichter 6-Korn-Getreidesalat auf feiner Kefircreme mit mildem Fichtensprossenöl an erfrischender Vinaigrette von Zitronenthymian, Riesling und Ingwer mit Weinbergpfirsich eingelegt in Bickel-Stumpfs 2025 Johannisberg Riesling Spätlese, selbstgemachten Spinatkibbeh und Fichtensprossenknusper

Suppen

Kartoffel, Lauch & Kaviar

10,00

Lauwarmer Vichyssoise von Azteca Gold und Lauch mit Crème fraîche de Normandie, selbstgebackener Quiche Lorraine und Saiblingskaviar vom Grevenhof

Perlhuhn, Erbse & Ei

10,00

Samtige Velouté vom Label Rouge Perlhuhn mit jungen Erbsen, Eierstich und Perlhuhn-Klößchen und kleinem Knuspertoast mit gebratenen Sommerpilzen und Kräutern

Gemüse

Fondue, Tomate & Basilikum

28,00

Selbstgemachte Ravioli gefüllt mit Beaufort von Affineur Waltmann an sommerlich leichter Tomaten - Beurre blanc mit Kräutern aus dem eigenen Garten auf Sauté von bunten Segnitz Tomaten, Artischocken und Kalamata-Oliven mit Basilikumpesto, einer Tomate mal anders und frittierte Rauke



Fleisch & Fisch

Lotte, Tomate & XO

30,00

Gebratenes Filet vom Nordatlantik - Seeteufel
an wonnig-leichter Sauce von fassgereiftem Sherryessig und Kräutern aus dem eigenen Garten
auf mediterranem Ratatouille mit feiner Rauchölcrème, selbstgemachten Kartoffelgnocchi,
knusprigem Speck und gepickelten Bananenschalotten

Schwein, Romana & Sanddorn

30,00

Gebratenes Filet vom Schwäbisch Hällischen auf sautiertem Romanasalat
und sanft gepökelte, langsam geschmorte Schulter vom Schwäbisch Hällischen,
an aromatischer Gewürzsauce mit erfrischender Sanddorncrème,
kleinem Kartoffelgratin und Röstzwiebelknusper

Ente, Bohne & Pfirsich

30,00

Rosa gebratene Brust von der Barbarie-Ente auf feinem Püree von weißen Cannellibohnen
mit Sauté von gebratenen Waldpilze und Bohnenkernen
und feines Barbarie Entenklein - Ragout an aromatischer Rotwein-Szechuanpfeffer-Sauce
mit Croûtons von selbstgebackenem Butterbrioche, Macairekartoffeln und geschwenkten Pfirsichspalten

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

Aprikose, Matcha & Sauerrahm

13,00

Leichtes Aprikosencremeux auf feinwürzigem Mus von gedörrten Aprikosen, Ingwer und Honig
an erfrischendem Matcha-Sauerrahmeis und marinierten Aprikosen
mit kleiner Aprikosewähe, selbstgemachtem Aprikosensorbet,
feinem Sauerrahmgel und aromatischem Sud von Matcha, Süßdolden und Anis

Käse

Büffel, Kirsche & Walnuss

13,00

Lombardischer Bleu de Buffalo vom Affineur Waltmann aus Erlangen
auf aromatischer Crème von gerösteten Walnüssen, Gel von Bündner Röteli
und fruchtigem Chutney von Kirschen, Sternanis und Fenchelsamen
mit selbstgebackenem, knusprigem Walnussbrot und kleinem Salat von Eiskirschen



***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.