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 Kefircrème 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-Klöpschen
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 frittierter 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 Sanddorncrème,
kleinem Kartoffelgratin und Röstzwiebelknusper

***

Zwetschge, Haselnuss & Muscovado
Selbstgemachtes Zwetschgensorbet auf feinwürziger Crème von Stromberger Zwetschen
an wonnigem Muscovadozucker-Karamelleis, aromatischer Haselnussmurmel und Zwetschgenröster
mit feinem Muscovadozuckersablé, Mousse von Callebaut-Schokolade 54,5%
und knusprigen Haselnuss-Streuseln

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.

Menü Frickenhausen

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

***

Melone, Wildsau & Burrata
Spätsommerlicher Panzanellasalat von Volkamers Melonen, Gurken und Cherrytomaten,
mit gepickelten Roskoff-Zwiebeln, geröstetem Wurzelbrot und kandierter Melone
auf orientalisch gewürztem Hummus, Gnodstädter Wildschweinbratwurst und Büffelmilch-Burrata
mit selbstgemachtem Pesto von Kräutern aus dem eigenen Garten und gerösteten Zedernnüssen

***

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

***

Lotte, Fenchel & Safran
Gebratenes Filet vom Nordatlantik - Seeteufel
an aromatisch leichter Safransauce mit einem Hauch Pernod
auf feinem Kartoffelpüree mit geschmortem Fenchel
und erfrischendem Salat von mariniertem Fenchel

***

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

***

Mandel, Feige & Cassis
Selbstgemachtes Mandelsorbet und mallorquinischer Mandelkuchen,
auf feinem Feigengel mit in Cassis marinierter persischer-Feige und kleiner Mandelpraline
an erfrischendem Mandeljoghurt mit selbstgemachtem Feigen-Cassis-Eis
und gebrannter Mandel

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.

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 selbstgemachtemn „Frickenhäuser Fischer“-Gewürzsalz

Vorspeisen

Melone, Wildsau & Burrata ***16,00***
Spätsommerlicher Panzanellasalat von Volkamers Melonen, Gurken und Cherrytomaten,
mit gepickelten Roskoff-Zwiebeln, geröstetem Wurzelbrot und kandierter Melone
auf orientalisch gewürztem Hummus, Gnodstädter Wildschweinbratwurst und Büffelmilch-Burrata
mit selbstgemachtem Pesto von Kräutern aus dem eigenen Garten und gerösteten Zedernnüssen

Getreide, Weinbergpfirsich & Kefir ***16,00***
Sommerlich leichter 6-Korn-Getreidesalat auf feiner Kefircrème 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***
Lauwarme 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-Klöpschen
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 Segnitzer Tomaten, Artischocken und Kalamata-Oliven
mit Basilikumpesto, einer Tomate mal anders und frittierter Rauke

Fleisch & Fisch

Lotte, Fenchel & Safran ***30,00***
Gebratenes Filet vom Nordatlantik - Seeteufel
an aromatisch leichter Safransauce mit einem Hauch Pernod
auf feinem Kartoffelpüree mit geschmortem Fenchel
und erfrischendem Salat von mariniertem Fenchel

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 Pürée von weißen Cannellibohnen
mit Sauté von gebratenen Pfifferlingen und Bohnenkernen
und feines Barbarie Entenklein - Ragout an aromatischer Rotwein-Szechuanpfeffer-Sauce
mit Croûtons von selbstgebackenem Butterbrioche, Macairekartoffeln und geschwenkten Pfirsichspalten

Desserts

Mandel, Feige & Cassis ***13,00***
Selbstgemachtes Mandelsorbet und mallorquinischer Mandelkuchen,
auf feinem Feigengel mit in Cassis marinierter persischer-Feige und kleiner Mandelpraline
an erfrischendem Mandeljoghurt mit selbstgemachtem Feigen-Cassis-Eis
und gebrannter Mandel

Zwetschge, Haselnuss & Muscovado ***13,00***
Selbstgemachtes Zwetschgensorbet auf feinwürziger Crème von Stromberger Zwetschen
an wonnigem Muscovadozucker-Karamelleis, aromatischer Haselnussmurmel und Zwetschgenröster
mit feinem Muscovadozuckersablé, Mousse von Callebaut-Schokolade 54,5%
und knusprigen Haselnuss-Streuseln

Käse

Büffel, Kirsche & Walnuss ***13,00***
Lombardischer Grand Bleu de Bufala 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.