Menü Fischer

Brot, Joghurt & Zitrone
Brot von der Bäckerei „Zum Schellenberger“ aus Aue im Erzgebirge
und feine Crème von griechischem Joghurt, confierter Salzzitrone
und selbstgemachtem „Frickenhäuser Fischer“-Gewürzsalz

***

Gemüse, Quinoa & Parmesan
Kunterbunter Herbstsalat von frischem und selbstgepickeltem Gemüse und Quinoa
auf leicht getrüffelter Crème von 30 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano
an Vinaigrette von Gebhardts Sommerhauser Apfel-Balsamico, fluffigem Kräuterbiskuit
mit selbstgemachter Pilz-Thymian-Erde und Bucheckern-Kresse

***

Ochse, Wirsing & Petersilie
Feine Essenz von der Irischen Hereford Ochsenbrust
mit gezupfter Ochsenbrust und Petersilienöl - „Fettauge“
an knusprigem Brotchip mit geschmortem Wirsing und Gartenkräutergel

***

Kabeljau, Blumenkohl & Buchweizen
Gebratenes Filet vom Grönland-Kabeljau
an molliger Beurre blanc mit Weingut Dr. Wehrheims“ Hommage“ Sekt
auf feinem Blumenkohlpüree, geschmorten Blumenkohl, Zweierlei von bretonischem Buchweizen
und Bröseln von gerösteten Haselnüssen mit karamellisiertem Blumenkohl

***

Huhn, Kartoffel & Wein
Coq au vin und gebratene Brust vom Challans Schwarzfederhuhn Label Rouge
an vollmundiger Rotwein-Kräuter-Sauce mit geschwenktem, buntem Herbstgemüse
auf feinem Kartoffelstampf, karamellisierten Trauben
und Hühnerhautknusper

***

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.

Menü Frickenhausen

Brot, Joghurt & Zitrone
Brot von der Bäckerei „Zum Schellenberger“ aus Aue im Erzgebirge
und leichte Crème von griechischem Joghurt, confierter Salzzitrone
und selbstgemachtem „Frickenhäuser Fischer“-Gewürzsalz

***

Wildsau, Kartoffel & Estragon
Dünne Scheiben von sanft gegartem, thüringischem Wildschweinrücken
auf Salat von Azteka Gold-Kartoffeln und Zweierlei Sellerie und Muskatblüte
an leichter Estragonemulsion mit herbstlichem Blattsalat und Estragonöl

***

Kohlrabi, Dal & Masala
Feine Suppe von im Ofen confiertem Kohlrabi mit exotischen Aromen
an Dal von gelben Linsen, knackigen Zuckerschoten, knusprigen Pappa Dums
und milder Masoor Masala-Crème

***

Kürbis, Marone & Eichel
Selbstgemachte Gnocchi vom Butternut-Kürbis
an vollmundig-feinfruchtiger Sauce von Steineicheln aromatisiert mit Zitrone und Orange
auf Hokkaidokürbispüree mit karamellisierten Maronen, geschwenktem Rosenkohl,
steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

***

Rind, Bohne & Reis
Rosa gebratenes Filet vom Hereford Rind
an aromatischer Gewürzsauce mit sautierten Keniabohnen
auf Black Bean-Risotto von Carnaroli Superfino „Gran Riserva“
und Kräutertomate „à la Frickenhäuser Fischer“

***

Zwetschge, Haselnuss & Muscovado
Selbstgemachtes Zwetschgensorbet auf feinwürziger Crème von Stromberger Zwetschgen
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.

Vorneweg

Brot, Joghurt & Zitrone ***6,00***
Brot von der Bäckerei „Zum Schellenberger“ aus Aue im Erzgebirge
und leichte Crème von griechischem Joghurt, confierter Salzzitrone
und selbstgemachtem „Frickenhäuser Fischer“-Gewürzsalz

Vorspeisen

Wildsau, Kartoffel & Estragon ***16,00***
Dünne Scheiben von sanft gegartem, thüringischem Wildschweinrücken
auf Salat von Azteka Gold-Kartoffeln und Zweierlei Sellerie und Muskatblüte
an leichter Estragonemulsion mit herbstlichem Blattsalat und Estragonöl

Gemüse, Quinoa & Parmesan ***16,00***
Kunterbunter Herbstsalat von frischem und selbstgepickeltem Gemüse und Quinoa
auf leicht getrüffelter Crème von 30 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano
an Vinaigrette von Gebhardts Sommerhauser Apfel-Balsamico, fluffigem Kräuterbiskuit
mit selbstgemachter Pilz-Thymian-Erde und Bucheckern-Kresse

Suppen

Kohlrabi, Dal & Masala ***10,00***
Feine Suppe von im Ofen confiertem Kohlrabi mit exotischen Aromen
an Dal von gelben Linsen, knackigen Zuckerschoten, knusprigen Pappa Dums
und milder Masoor Masala-Crème

Ochse, Wirsing & Petersilie ***10,00***
Feine Essenz von der Hereford Ochsenbrust
mit gezupfter Ochsenbrust und Petersilienöl - „Fettauge“
an knusprigem Brotchip mit geschmortem Wirsing und Gartenkräutergel

Gemüse

Kürbis, Marone & Eichel ***30,00***
Selbstgemachte Gnocchi vom Butternut-Kürbis
an vollmundig-feinfruchtiger Sauce von Steineicheln aromatisiert mit Zitrone und Orange
auf Hokkaidokürbispüree mit karamellisierten Maronen, geschwenktem Rosenkohl,
steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

Fleisch & Fisch

Kabeljau, Blumenkohl & Buchweizen ***30,00***
Gebratenes Filet vom Grönland-Kabeljau
an molliger Beurre blanc mit Weingut Dr. Wehrheims“ Hommage“ Sekt
auf feinem Blumenkohlpüree, geschmorten Blumenkohl, Zweierlei von bretonischem Buchweizen
und Bröseln von gerösteten Haselnüssen mit karamellisiertem Blumenkohl

Huhn, Kartoffel & Wein ***30,00***
Coq au vin und gebratene Brust vom Challans Schwarzfederhuhn Label Rouge
an vollmundiger Rotwein-Kräuter-Sauce mit geschwenktem, buntem Herbstgemüse
auf feinem Kartoffelstampf, karamellisierten Trauben
und Hühnerhautknusper

Rind, Bohne & Reis ***30,00***
Rosa gebratenes Filet vom Hereford Rind
an aromatischer Gewürzsauce mit sautierten Keniabohnen
auf Black Bean-Risotto von Carnaroli Superfino „Gran Riserva“
und Kräutertomate „à la Frickenhäuser Fischer“

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 Zwetschgen
an wonnigem Muscovadozucker-Karamelleis, aromatischer Haselnussmurmel und Zwetschgenröster
mit feinem Muscovadozuckersablé, Mousse von Callebaut-Schokolade 54,5%
und knusprigen Haselnuss-Streuseln

Käse

Cironé, Vogelbeere & Ruchbrot ***13,00***
36 Monate gereifter Schweizer Cironé von Affineur Waltmann aus Erlangen
auf samtigem Püree von gerösteten Pastinaken und brauner Butter
an erfrischendem Salat von Pastinaken mit herbstlichem Vogelbeer-Chutney
und selbstgebackenem Ruchbrotbürli

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.