



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

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-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 frittiertter 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 Haselnussmurmelt 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.

Eine Liste der in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen
halten wir für Sie bereit.



Menü Frickenhausen

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

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 Püree 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.

Eine Liste der in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen
halten wir für Sie bereit.



Vorneweg

Brot, Joghurt & Zitrone

6,00

Brot von der Bäckerei „Zum Schellenberger“ aus Aue im Erzgebirge und feine Crème von griechischem Joghurt, confierter Salzzitrone und selbstgemachtem „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 Kefircreme mit mildem Fichtensprossenöl an erfrischender Vinaigrette von Zitronenthymian, Riesling und Ingwer mit Weinbergpfirsich eingelegt in Bickel-Stumpfs 2025 Johannisberg Riesling Spätlese, selbstgemachten Spinat kibbeh 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-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 Segnitzer Tomaten, Artischocken und Kalamata-Oliven mit Basilikumpesto, einer Tomate mal anders und frittiertem 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 Püree 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 Haselnussmurmur 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 Ruchbrot



***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.