



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 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 Blumenkohlpuée, 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	84,00
Menü komplett mit fünf Gängen für den kleinen Hunger nebst Brot & Hausdip	70,00
Menü mit vier Gängen nebst Brot & Hausdip	67,00
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 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	84,00
Menü komplett mit fünf Gängen für den kleinen Hunger nebst Brot & Hausdip	70,00
Menü mit vier Gängen nebst Brot & Hausdip	67,00
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.