

AGNES STÜBERL

PFINGSTEN IM EISENHUT

Feines von der Rauchforelle

Kleine Gurkenvariation

2020 Weißburgunder, trocken
Weingut Johann August Sack, Tauberfranken

Crèmesuppe von fränkischem Spargel mit Grießklößchen & Pinienkerne

2022 Zweigelt Rosé, trocken
Weingut Johann August Sack Tauberfranken

Zarte Brust vom Bauernhähnchen

in Aromaten gebraten
Frühlingsgemüse mit Karotten, Kohlrabi, Morcheln
und Gnocchi, Estragonjus

2021 „BUSSI BUSSI“ Grauburgunder, trocken
Weinmanufaktur von Oven, Rheinhessen

Zitronengâteau, Limetten-Panna Cotta, Zitronensorbet

2022 „WINZER Marbacher“ Scheurebe, feinherb
Becksteiner Winzer, Franken

4-Gänge-Menü 59,00€
Weinbegleitung 18,50€

AGNES STÜBERL

PFINGSTEN IM EISENHUT II

Carpaccio von der geräucherten Entenbrust

Beluga-Linsen, Melone, Pinienkerne und Cranberries

2019 Tauberschwarz, trocken
Weingut Johann August Sack Tauberfranken

Dorade Royale

mit jungem Spinat & Sauce Vierge

2020 Weißburgunder, trocken
Weingut Johann August Sack, Tauberfranken

Mailänder Schnitzel vom Kalbsrücken

mit fränkischem Spargel, Kartoffelquiche und
Sauce Choron

2021 Blauer Sylvaner, trocken
Schloss Frankenberg, Franken

Allerlei von Erdbeeren, Topfen und Vanille

2021 Riesling, Kabinett
Schloss Frankenberg, Franken

**4-Gänge-Menü 69,00€
Weinbegleitung 18,50€**

AGNES STÜBERL

PFINGSTEN IM EISENHUT III

vegetarisch

Tomatenconfit, Ziegenkäse, Rucola & Balsamico

2021 „Angezwitschert“ Rosé, trocken
Weinmanufaktur von Oven, Rheinhessen

Crèmesuppe von fränkischem Spargel mit Grießklößchen und Pinienkerne

2021 „BUSSI BUSSI“ Grauburgunder, trocken
Weinmanufaktur von Oven, Rheinhessen

Tarte von Sonnengemüsen mit jungem Spinat und Sauce Vierge

2021 Blauer Sylvaner, trocken
Schloss Frankenberg, Franken

Allerlei von Erdbeeren, Topfen und Vanille

2021 Riesling, Kabinett
Schloss Frankenberg, Franken

4-Gänge-Menü 49,00€
Weinbegleitung 18,50€

AGNES STÜBERL

WHITESUN AT HOTEL EISENHUT

variation from smoked trout with cucumber

2020 Weißburgunder, trocken
Weingut Johann August Sack, Tauberfranken

cream soup of franconian asparagus with semolina dumplings & pine nuts

2022 Zweigelt Rosé, trocken
Weingut Johann August Sack Tauberfranken

Tender breast of farm chicken

roasted in aromatics,
Spring vegetables and gnocchi, Tarragon jus
2021 „BUSSI BUSSI“ Grauburgunder, trocken
Weinmanufaktur von Oven, Rheinhessen

Lemon gâteau, lime panna cotta, lemon sorbet

2022 „WINZER Marbacher“ Scheurebe, feinherb
Becksteiner Winzer, Franken

**4-course-menu 59,00€
wine pairing 18,50€**

AGNES STÜBERL

WHITESUN AT HOTEL EISENHUT II

Carpaccio of smoked duck breast

Beluga lentils, melon, pine nuts and cranberries

2019 Tauberschwarz, trocken
Weingut Johann August Sack Tauberfranken

Sea bream „Royale“

with spring spinach & sauce vierge

2020 Weißburgunder, trocken
Weingut Johann August Sack, Tauberfranken

Mailänder Schnitzel from veal saddle

with franconian asparagus, potato quiche and sauce Choron

2021 Blauer Sylvaner, trocken
Schloss Frankenberg, Franken

strawberries, curd cheese and vanilla

2021 Riesling, Kabinett
Schloss Frankenberg, Franken

4-course-menu 69,00€

wine pairing 18,50€

AGNES STÜBERL

WHITESUN AT HOTEL EISENHUT III

vegetarian

Tomato confit, goat cheese, arugula & balsamic vinegar

2021 „Angezwitchert“ Rosé, trocken
Weinmanufaktur von Oven, Rheinhessen

Cream soup of Franconian asparagus with semolina dumplings and pine nuts

2021 „BUSSI BUSSI“ Grauburgunder, trocken
Weinmanufaktur von Oven, Rheinhessen

Tarte of sun vegetables with spring spinach and sauce vierge

2021 Blauer Sylvaner, trocken
Schloss Frankenberg, Franken

strawberries, curd cheese and vanilla

2021 Riesling, Kabinett
Schloss Frankenberg, Franken

4-course-menue 49,00€
wine pairing 18,50€