

FRITZ'S FRAU FRANZI OFFERS A WORLD KITCHEN WITH AN EXPERIMENTAL TWIST. YOU CAN ORDER AS MANY OR AS FEW DISHES AS YOU WISH, LOTS IF YOU'RE REALLY HUNGRY OR JUST A FEW IF YOU'RE SNACKING WITH SOME DRINKS OR COCKTAILS.

THESE DISHES ARE GREAT FOR SHARING. YOU CAN TRY DIFFERENT FRAGRANCES, TASTES AND TEXTURES. IT'S ALWAYS WORTH TRYING AT LEAST ONE DISH THAT YOU NEVER HAD BEFORE.

FRITZ'S FRAU FRANZI BIETET EINE WELTKÜCHE MIT EXPERIMENTELLEM TOUCH. MIT DIESER KARTE KÖNNEN SIE SELBST EXPERIMENTIEREN: PROBIEREN SIE, SOVIEL SIE WOLLEN, GENIEßEN SIE DIE VERSCHIEDENSTEN AROMEN UND GESCHMACKSRICHTUNGEN, MIXEN SIE, TEILEN SIE!

BESTELLEN SIE EINFACH VIELES, WENN SIE RICHTIG HUNGRIG SIND – ODER WENIGE SPEISEN, WENN SIE NUR ETWAS KLEINES ZU DRINKS UND COCKTAILS WOLLEN. ES WIRD IMMER MINDESTENS EIN GERICHT DABEI SEIN, DAS SIE SO NOCH NIE GEGESSEN HABEN.

## SPASSBRINGER

JAKOBSMUSCHEL	Lauwarm, mit Avocado, Ingwer-Yuzu-Vinaigrette und Brunnenkresse	18
SAIBLING	Roh mariniert mit Radieschensalat ABB-Senf und Verjus-Rapsöl vinaigrette	15
WACHTEL	Gebraten, mit fermentiertem Rotkohl, Staudensellerie, Gewürzmayonaise und Roggenbrot	15

## WASSERSTOFF

WILDGARNELE	Gebraten, mit Bohnenpüree, grünen Bohnen, Miesmuscheln, Oktopus und Paellasud	16
SEETEUFEL	Gebratenes Filet und geräuchertes Bäckchen, mit Erbsen, Erbsencreme, Bärlauch-Sauerampfer-Gremolata und Zitronen-Thymianfond	18
AHRENHORSTER WALLER	In brauner Butter confiert, mit Blumenkohlcreme, roh mariniertem Blumenkohl und Kapern	17

## DESSERT

SCHOKOLADE	Eiskrem, Haselnussparfait mit Gewürzpuder, Hippenblätter und Haselnusserde	13
ERDBEER UND RHABARBER	Kompott, mit Topfenmousse, Bailikum und Olivenöl	13
MANGO	Warmes Dim Sum mit Kokoseis, Kokoschaum und Passionsfruchtkernen	12

## GEMÜSEGARTEN

KRAUT UND RÜBEN	Roh geriebene Karotten mit grünem Krautsalat, frischem Koriander und fermentiertem Karottensaft	13
LASAGNE	Nudelblätter mit Spinat, Artischocken, getrockneten Tomaten und Parmesanschaum	14
MÜNSTERLÄNDER SPARGEL	Mariniert und als Schaum, mit Morcheln, Rauchmandeln und geräuchertem Rinderschinken	16

## LANDPARTIE

DUROC SCHWEINEBAUCH	36 Stunden gegart, mit Kartoffelpüree, gebratenen Waldpilzen und Pilzsud	17
TAUBE	Gebraten, mit Artischockenpüree, Artischockensalat und Knoblauch-Rucolafond	18
ROASTBEEF	Gegrillt, mit Sellerie aus der Salzkruste, Sellerie Crumble und Madeira Sauce	19

## KÄSE

KÄSEAUSSWAHL	mit Urgetreidebrot und Feigen-Portweinkonfitüre	13
BRILLAT SAVARIN	frisch und gereift, mit Getreide und Weisstannenhonig	12

