

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

CALAMARETTI	Gegrillt, mit mariniertem Pulpo, alten Tomatensorten, Lesbos Feta und Gazpachosud	15
FJORDFORELLE	Gebeizt, mit marinierter Gurke, Wakame, Meerrettich und Gurkensud	15
CHAROLAIS RIND	Tatar, mit Crème fraîche, Röstzwiebeln und Weißwein-Zwiebel-Fond	16

WASSERSTOFF

WILDGARNELE UND KNURRHAHN	Gebraten, mit Ratatouille, Kräutern der Provence und Bouillabaisessud	17
SEETEUFEL	Gebratenes Filet und geräuchertes Bäckchen, mit Erbsen, Erbsencreme, Bärlauch-Gremolata und Zitronen-Thymianfond	18
SEEHECHT IN 2 GÄNGEN SERVIERT	Roh mariniert, mit Gemüse in Reisblatt und Kokos-Galgantsud im Pergament gegart, mit brauner Butter, Erdnüssen und Ponzu Vinaigrette	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
BIOEI	Bei 62°C gegart, mit Pfifferlingen, Risotto, wildem Brokkoli und Mangold	16

LANDPARTIE

DUROC SCHWEINEBAUCH	36 Stunden gegart, mit Kartoffelpüree, gebratenen Waldpilzen und Pilzsud	17
MILCHLAMM	Gebratener Lammrücken und Leber, geschmorte Schulter, mit Bohnencassoulett, La Ratte Kartoffel und Piment d'Espelette Jus	19
ROASTBEEF	Gegrillt, mit gebratenem grünen Spargel, Kopfsalat und Sauce Choron	19

KÄSE

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

