

GEMÜSEGARTEN

KRAUT UND RÜBEN 13

Roh geriebene Karotten mit frischem Krautsalat,
Koriander und fermentiertem Karottensaft

LASAGNE 14

Nudelblätter mit Spinat, getrockneten Tomaten
und Parmesanschaum

WASSERSTOFF

FJORD FORELLE 15

Gebeizt, mit marinierter Gurke, Meerrettich,
Crème fraîche und Gurkensuppe

SEEHECHT 16

Im Pergament gegart, mit brauner Butter,
Erdnüssen und Ponzu-Vinaigrette

LANDPARTIE

COQ AU VIN 17

Brust und Keule, mit Champignons, Speck,
und weißer Zwiebelcrème

OSSOBUCO 16

Geschmort, mit grünem Spargel,
brasiiertem Kopfsalat und Tomatenvinaigrette

DUROC SCHWEINEBAUCH 17

36 Stunden gegart, mit Kartoffelpüree,
gebratenen Waldpilzen und Pilzsud

SÜSSKRAM

MANGO 12

Warmes Dim Sum, mit Kokoseis,
Kokosschaum und Passionsfruchtkernen

ERDBEER UND RHABARBER 13

Kompott, mit Topfenmousse,
Basilikum und Olivenöl

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergenen wenden Sie sich
gerne an unser Servicepersonal

2 GANG MENÜ € 19,50

ALTE TOMATENSORTEN

Mariniert und als Sud, mit Lesbos Feta
und Olivenöl

SCHOLLE

Gebraten, mit Mangold, wildem Brokkoli und
Zitronen-Thymianfond

inklusive Wasser, Kaffee, Süßigkeit

FRITZ'S
FRAU
FRANZI

BAR & RESTAURANT

LUNCH MENU