

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
BACHFORELLE	Gebeizt, mit Avocado, Wasabicrème, Austernmayonnaise und Räucherfisch-Dashi	15
TIROLER KALB	Gebeiztes Filet und gebackener Kopf, mit Kohlrabi, Kapernmayonnaise und Senfvinaigrette	16

## WASSERSTOFF

WILDGARNELE UND KNURRHAHN	Gebraten, mit Ratatouille, Kräutern der Provence und Bouillabaisésud	17
MEERÄSCHE	Gebraten, mit Artischockenpüree und Artischockensalat, Oliven, Rucola und Bottarga	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

ORIGINAL BEANS UND LAKRIDS	Schokoladenganache, mit pochierem Pfirsich, Pfirsich-Lakrids-Eis und Salzkaramell	13
ZWETSCHGENKUCHEN	Gebacken und als Gel, mit Mandeleis und Rumsahne	13
MANGO	Warmes Dim Sum mit Kokoseis, Kokoschaum und Passionsfruchtkernen	12

## GEMÜSEGARTEN

BULGUR	Salat, mit roten Linsen, Harissacrème, Gewürzjoghurt und Tandoori-Hähnchenfond	14
LASAGNE	Nudelblätter mit Steinpilzen, Spinat, Parmesan und Steinpilzschaum	15
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
EIFELER KANINCHEN	Confierter Rücken, geschmorte Keule und gebratene Leber, mit weißer Zwiebelcrème, Steinpilzen und Pistoufond	19
ONGLET	Gegrillt, mit Bergpfeffergremolata, Rindermark, Petersilienwurzeln und Pfeffersauce	19

## KÄSE

KÄSEAUSWAHL	mit Urgetreidebrot und Feigen-Portweinkonfitüre	13
TOMMES DE SAVOIE	in Trester gereift, mit Weinblättern, Weissweinessigvinaigrette und Walnüssen	12

