

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

FJORDFORELLE	Roh mariniert und geräuchert, mit fermentiertem Chinakohl, Schwarzwald MISO und Ponzu Vinaigrette	17
MEERESFRÜCHTE	Muschelsalat mit Krustentiermayonnaise, eingelegtem Rettich, Calamrettiringen, Nordseekrabben und Mandarine	17
TIROLER KALB	Gebeiztes Filet und gebackener Kopf, mit Kohlrabi, Kapernmayonnaise und Senfvinaigrette	16

WASSERSTOFF

KABELJAU	in Meerwasser gebeizt und gedünstet, mit Blumenkohl und Miesmuschel Sabayon	18
ZANDER	Gebraten, mit Sous-vide gegartem Sellerie, Selleriepüree, mariniertem Staudensellerie und Ochsenchwanzfond	18
JAKOBSMUSCHEL IN 2 GÄNGEN SERVIERT	Gebraeten, mit Mu-Err-Pilzen, geräuchertem Eierstich, Lardo und Pilz-Dashi In der Schale gegart, mit Schwarzwurzeln, Grünkohl und schwarzem Trüffel	19

DESSERT

ORIGINAL BEANS UND LAKRIDS	Schokoladenganache, mit pochierter Williamsbirne, Birnen-Lakrids-Eis und Salzkaramell	13
KNUSPERMÜSLI	Joghurtmousse, mit Getreideflocken, karamellisierten Nüssen, Orangenblütenhonig und Joghurt-Mohn-Eis	13
MANGO	Warmes Dim Sum mit Kokoseis, Kokoschaum und Passionsfruchtkernen	13

GEMÜSEGARTEN

WINTERSALAT	eingelegte Rote Bete, Rote Bete Gel, Feldsalat, Roggenbrot und Meerrettich Buttermilch	14
TRÜFFELEI	Bei 62°C gegart, mit Spinat, Trüffelpüma und Madeirasauce	18

LANDPARTIE

DUROC SCHWEINEBAUCH	36 Stunden gegart, mit Kartoffelpüree, gebratenen Waldpilzen und Pilzsud	17
MARENSIN WACHTEL	Gebraten mit Wachtelleber, Zwiebelmarmelade, Wirsing und Jus von fermentiertem Rotkohl	19
BAVETTE	Gebraten, mit Bergpfeffergremolata, Rindermark, Petersilienwurzeln und Pfeffersauce	19

KÄSE

KÄSEAUSWAHL	mit Urgetreidebrot und Feigen-Portweinkonfitüre	13
VACHERIN MONT D'OR	Geschmolzen mit Treviano, Maronen und Weinessig	13

FRITZ'S
FRAU
FRANZI
BAR & RESTAURANT