

## GEMÜSEGARTEN

### TRÜFFELEI 18

Bei 62° Grad gegart, mit Spinat, Trüffelespuma  
und Madeirasauce

### WINTERSALAT 14

eingelegte Rote Bete, mit Rote Bete Gel,  
Feldsalat, Roggenbrot  
und Meerrettich-Buttermilch

## WASSERSTOFF

### ZANDER 18

Gebraaten, mit Sous-vide gegartem Sellerie,  
Selleriepüree, mariniertem Staudensellerie  
und Ochsenchwanzfond

### SEEHECHT 16

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

## LANDPARTIE

### FRISCHLING 19

Gebraatener Rücken, geschmorte Keule, mit Wirsing  
und Jus von fermentiertem Rotkohl

### DUROC SCHWEINEBAUCH 17

36 Stunden gegart, mit Kartoffelpüree,  
gebratenen Waldpilzen und Pilzsud

### OCHSENBACKE 17

mit Graupenrisotto, Spitzkohl  
in Preiselbeervinaigrette und Pfeffersauce

## SÜSSKRAM

### MANGO 12

Warmes Dim Sum, mit Kokoseis,  
Kokosschaum und Passionsfruchtkernen

### ORIGINAL BEANS UND LAKRIDS 13

Schokoladenganache, mit pochierter Williamsbirne,  
Birnen-Lakrids-Eis und Salzkaramell

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

## 2 GANG MENÜ

### CHEF´S CHOICE

€ 19,50

inklusive 0,25l Wasser, Kaffee, Süßigkeit

**FRITZ´S**  
**FRAU**  
**FRANZI**

BAR & RESTAURANT

LUNCH MENU

