

## GEMÜSEGARTEN

FREGOLA SARDA 16  
Cremig gekocht, mit Spinat, Basilikumpesto  
und klarem Gemüsefond

MÜNSTERLÄNDER SPARGEL 16  
Geröstet und sauer eingelegt, mit Morcheln,  
gebackenem Eigelb und Brunnenkresse-Buttermilch

## WASSERSTOFF

ROCHENFLÜGEL 18  
Gebraten, mit Kaperngremolata, eingelegten  
Zwiebeln, Sülze und Fond von  
Frankfurter grünen Kräutern

KABELJAU 18  
In Meerwasser gebeizt und gedünstet,  
mit Blumenkohl, Passepierre  
und Miesmuschelsabayon

## LANDPARTIE

MARENSIN WACHTEL 19  
Gebraten, mit Wachtelleber, Zwiebelmarmelade,  
Wirsing und Jus von fermentiertem Rotkohl

DUROC SCHWEINEBAUCH 17  
36 Stunden gegart, mit Kartoffelpüree,  
gebratenen Waldpilzen und Pilzsud

KALBSLEBER 18  
Gebraten, mit weißem Spargelragout, geschmorten  
Zwiebeln und Morcheln in Sherry Sauce

## SÜSSKRAM

MANGO 13  
Warmes Dim Sum, mit Kokoseis,  
Kokosschaum und Passionsfruchtkernen

ORIGINAL BEANS UND LAKRIDS 13  
Schokoladenganache, mit pochiertes 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

