

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	17

WASSERSTOFF

KABELJAU	in Meerwasser gebeizt und gedünstet, mit Blumenkohl, Passepierre und Miesmuschel Sabayon	18
ROCHENFLÜGEL	Gebraten, mitKaperngremolata, eingelegten Zwiebeln, Sülze und Fond von Frankfurter grünen Kräutern	18
HEILBUTT IN 2 GÄNGEN SERVIERT	Roh mariniert, mit Salat von grünem Spargel und Canh Chua Fond Geräuchert und im Pergament gegart, mit grünem Spargel, Erbsen und Canh Chua Vinaigrette	19

DESSERT

ORIGINAL BEANS UND LAKRIDS	Schokoladenganache, mit pochierter Williamsbirne, Birnen-Lakrids-Eis und Salzkaramell	13
ERDBEEREN	Sauce und mariniert, mit Topfenmousse, Basilikum-Olivenöl Sorbet und Kräuterlikör	13
MANGO	Warmes Dim Sum mit Kokoseis, Kokoschaum und Passionsfruchtkernen	13

GEMÜSEGARTEN

MÜNSTERLÄNDER SPARGEL	Geröstet und sauer eingelegt, mit Morcheln, gebackenem Eigelb und Brunnenkresse-Buttermilch	16
FREGOLA SARDA	Cremig gekocht, mit Spinat, Basilikumpesto und klarem Gemüsefond	16

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
DRY AGED LAMMRÜCKEN	Gebratener Rücken und geschmorte Keule, mit Salat von Zucchini, geschmortem Kopfsalat, Quinoa und Bohnensaft	19

KÄSE

KÄSEAUSWAHL VOM AFFINEUR WALTMANN	mit Urgetreidebrot und Feigen-Portweinkonfitüre	13
TOMME DE SAVOIE	In Trester gereift, mit Weinessig-Vinaigrette, Trevisano und Walnüssen	13

FRITZ'S
FRAU
FRANZI
BAR & RESTAURANT