

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	Tataki und geräuchert, mit Sous-vide gegartem Sellerie, Weizen und Apfel-Selleriesud	17
KANADISCHER HUMMER	Gebratener Hummerschwanz und Hummercocktail, mit alten Tomatensorten, Hummergelée und Gazpachosud	21
TIROLER KALB	Gebeiztes Filet und gebackener Kopf, mit Kohlrabi, Kapernmayonnaise und Senfvinaigrette	17

WASSERSTOFF

SCHOLLE	Geflämmt, mit Lardo, wildem Blumenkohl, Nordseekrabben und Räucherfisch-Dashi	18
ROCHENFLÜGEL	Gebraten, mit Kaperngremolata, 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 Spargel, Erbsen und Canh Chua Vinaigrette	19

DESSERT

ORIGINAL BEANS & 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

POWERADEN	Gebraten, mit Artischockenpüree, Olivenöl und Paprikasaft	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
STUBENKÜKEN	Gebratene Brust, gebackene Keule mit Pfifferlingen, Portulak und "La Bonnotte" Kartoffel	19
DRY AGED LAMM	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