

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 |
| MEERESFRÜCHTE | Muschelsalat mit Krustentier-Mayonnaise, 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, mit Kaperngremolata, eingelegten Zwiebeln, Sülze und Fond von Frankfurter grünen Kräutern   | 18 |
| HEILBUTT<br>IN 2 GÄNGEN<br>SERVIERT | Roh mariniert, mit Salat von grünem Spargel und Canh Chua Fond<br>Geräuchert und im Pergament gegart, mit Spargel, Erbsen und Canh Chua Vinaigrette | 19 |

## DESSERT

|                             |   |    |
|-----------------------------|---|----|
| ORIGINAL BEANS<br>& 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<br>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<br>SCHWEINEBAUCH | 36 Stunden gegart, mit Kartoffelpüree, gebratenen Waldpilzen und Pilzsud                                     | 17 |
| MARENSIN WACHTEL       | Gebraten mit Pfiiferlingen, Portulak, "La Bonnotte" Kartoffel und Crème Fraîche                              | 19 |
| DRY AGED LAMM          | Gebratener Rücken und geschmorte Keule, mit Salat von Zucchini, geschmortem Kopfsalat, Quinoa und Bohnensaft | 19 |

## KÄSE

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

FRITZ'S  
FRAU  
FRANZI  
BAR & RESTAURANT