

FRITZ'S FRAU FRANZI
MEETS
CLEMENS BUSCH
UND DIE WEINSCHMECKER

ZUM APERITIF

FJORDFORELLE

Tataki mit fermentierter Karotte,
Koriandermayonnaise und fermentiertem
Karottensaft

MENÜ

OCHSENHERZTOMATE

Geschmort und als Fond, mit Pulpo,
wildem Fenchel
und gebratenen Calamaretti

SEETEUFEL

Gebraten und geräuchertes Bäckchen,
mit weißem Bohnenpüree, grünen Bohnen
und Paellafond

DUROC SCHWEINEBAUCH

36 Stunden gegart, mit Kartoffelpüree,
gebratenen Waldpilzen und Pilzsud

APRIKOSE

Gebacken und als Gel, mit
Mandelcrumble, Schmandeis
und Thymian-Honig

4-GANG MENÜ

INKLUSIVE

APERITIF, WEINE, WASSER
UND KAFFEE

€ 99 PRO PERSON

FRITZ'S
FRAU
FRANZI

BAR & RESTAURANT

