

GEMÜSEGARTEN

TRÜFFELEI 18

Bei 62° Grad gegart, mit Spinat, Trüffelespuma
und Madeirasauce

WINTERSALAT 14

ingelegte Rote Bete, mit Rote Bete Gel,
Feldsalat, Roggenbrot
und Meerrettich-Buttermilch

WASSERSTOFF

ZANDER 18

Gebraten, mit Sous-vide gegartem Sellerie,
Selleriepüree, mariniertem Staudensellerie
und Ochsenchwanzfond

KABELJAU 18

In Meerwasser gebeizt und gedünstet,
mit Blumenkohl, rotem Horntang
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 17

Gebraten, mit getrüffelter Schwarzwurzel,
Schwarzwurzelpüree, geschmorten Zwiebeln und
Birnenbalsam

SÜSSKRAM

MANGO 13

Warmes Dim Sum, mit Kokoseis,
Kokosschaum und Passionsfruchtkernen

ORIGINAL BEANS UND LAKRIDS 13

Schokoladenganache, mit pochierter 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

