

GEMÜSEGARTEN

FREGOLA SARDA 16
Cremig gekocht, mit Spinat, Basilikumpesto
und klarem Gemüsefond

MÜNSTERLÄNDER SPARGEL 16
Geröstet und sauer eingelegt, mit Morcheln,
gebackenem Eigelb und Brunnenkresse-Buttermilch

WASSERSTOFF

ZANDER 18
Gebraten, mit Sous-vide gegartem Sellerie,
Selleriepüree, mariniertem Staudensellerie
und Ochsenchwanzfond

KABELJAU 18
In Meerwasser gebeizt und gedünstet,
mit Blumenkohl, Passepierre
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 18
Gebraten, mit weißem Spargelragout, geschmorten
Zwiebeln und Morcheln in Sherry Sauce

SÜSSKRAM

MANGO 13
Warmes Dim Sum, mit Kokoseis,
Kokosschaum und Passionsfruchtkernen

ORIGINAL BEANS UND LAKRIDS 13
Schokoladenganache, mit pochiertes 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

