

PROBIEREN SIE UNSERE "WELTKÜCHE MIT EXPERIMENTELLEM TOUCH". AUSGEZEICHNET MIT EINEM GUIDE-MICHELIN STERN * (*2018) OFFERiert IHNEN DAS FRITZ'S FRAU FRANZI EINZIGARTIG KREATIVE UND LIEBEVOLL ZUBEREITETE SPEISEN.

WIR FREUEN UNS ÜBER DIE LIEBE ZUM GENUSS, DIE WIR MIT IHNEN TEILEN.

EXPERIENCE OUR WORLD CUISINE WITH AN EXPERIMENTAL TOUCH. AWARDED WITH A GUIDE-MICHELIN STAR * (*2018) FRITZ'S FRAU FRANZI OFFERS UNIQUE, CREATIVE AND LOVINGLY PREPARED COMPOSITIONS.

IT IS OUR PLEASURE TO SHARE OUR FRITZ'S FRAU FRANZI FLAVOUR WITH YOU.

IHR BENJAMIN KRIEGEL
FRITZ'S FRAU FRANZI KÜCHENCHEF

SPASSBRINGER

MAKRELE "HAUSFRAUENART"	Gebeizt und geräuchert, mit Zwiebelconfit, Sauerrahm und Apfel-Selleriesud	18
SHABU SHABU	Ochschwanz, mit rohem Rinderfilet, Pulpo, Buchenpilzen und Shabu Shabu Fond	19
JAKOBSMUSCHEL	Gebraten, mit Pastinake, Fond & Mousse vom Marensin Huhn und Passepierre Gerne bieten wir Ihnen hierzu Alba Trüffel zu € 9 pro Gramm an	19

WASSERSTOFF

ROTZUNGE	Geflämmt, mit Lardo, wildem Brokkoli, Nordseekrabben und Räucherfisch-Dashi	18
BAYRISCHE GARNELE UND KABELJAU	Ceviche und gebraten, mit Tapioka, Weißkohl und Borschtsch-Fond	19
SEETEUFEL IN 2 GÄNGEN SERVIERT	Geräuchertes Bäckchen, mit Kürbis und Purple Curry Fond Im Pergament gegart, mit Linsen, Kürbiskernen und Kürbisschaum	21

DESSERT

ORIGINAL BEANS & LAKRIDS	Schokoladenganache, mit pochierter Williamsbirne Birnen-Lakrids-Eis und Salzkaramell	13
ZWETSCHGE	Gebacken und als Gel, mit Mandeleis und Rumsahne	13
MANGO	Warmes Dim Sum mit Kokoseis, Kokoschaum und Passionsfruchtkernen	13

GEMÜSEGARTEN

POWERADEN	Gebraten, mit Artischockenpüree, Olivenöl und Paprikasaft	17
BIOEI	Bei 63°C gegart, mit Schwarzwurzeln, Kartoffelschaum und Spinat Gerne bieten wir Ihnen hierzu Alba Trüffel zu € 9 pro Gramm an	16

LANDPARTIE

DUROC SCHWEINEBAUCH	36 Stunden gegart, mit Kartoffelpüree, gebratenen Waldpilzen und Pilzsud	18
EIFLER REHRÜCKEN	Gebraten, mit Petersilienwurzel, Grünkohl, Mohn und fermentiertem Rotkohlsaft	23
OCHSENBACKE	Geschmort, mit Sellerie aus dem Salzteig, Kalbszunge und Champignons	21

KÄSE

KÄSEAUSWAHL VOM AFFINEUR WALTMANN	mit Urgetreidebrot und Feigen-Portweinkonfitüre	13
VACHERIN MONT D'OR	lauwarm, mit Feldsalat und Maronen in Trüffelhonig Gerne bieten wir Ihnen hierzu Alba Trüffel zu € 9 pro Gramm an	15

