

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 Ochenschwanz, mit rohem Rinderfilet, Pulpo, Buchenpilzen und Shabu Shabu Fond 19

JAKOBSMUSCHEL Gebraten, mit Pastinake, Fond & Mousse vom Marensin Huhn und Passepierre 19

Gerne bieten wir Ihnen hierzu
Alba Trüffel zu € 9 pro Gramm an

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

LEBKUCHEN Crème und Brösel, mit Apfel und Eierlikör 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 16

Gerne bieten wir Ihnen hierzu
Alba Trüffel zu € 9 pro Gramm an

LANDPARTIE

DUROC
SCHWEINEBAUCH 36 Stunden gegart, mit Kartoffelpüree, gebratenen Waldpilzen und Pilzsud 18

HIRSCHKALBRÜCKEN 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 15

Gerne bieten wir Ihnen hierzu
Alba Trüffel zu € 9 pro Gramm an

FRITZ'S
FRAU
FRANZI
BAR & RESTAURANT