

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 KRIEDEL
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

WASSERSTOFF

ROCHENFLÜGEL	Gebraten, mit Muscheln, Calamaretti, Liebstocköl und Escabechefond	21
BAYRISCHE GARNELLE UND KABELJAU	Ceviche und gebraten, mit Tapioka, Spitzkohl und Borschtsch-Fond	19
LABLE ROUGE LACHS IN 2 GÄNGEN SERVIERT	Roh mariniert, mit Stielmus, Wasabi und Miso Im Bananenblatt gegart, mit Kimchi, Sesam und Kokos-Galgant-Schaum	23

DESSERT

ORIGINAL BEANS & LAKRIDS	Schokoladenganache, mit pochierter Williamsbirne Birnen-Lakrids-Eis und Salzkaramell	13
BANANE	Karamellisiert und als Sorbet, mit Szechuan Pfeffer und Kalamansisud	13
MANGO	Warmes Dim Sum mit Kokoseis, Kokoschaum und Passionsfruchtkernen	13

GEMÜSEGARTEN

KARTOFFELACKER	Ramona Kartoffel in Salz gegart, mit Zwiebelcrème, Schnittlauch und Knoblauchbutter	17
BIOEI	Bei 63°C gegart, mit Schwarzwurzeln, Kartoffelschaum und Spinat Gerne bieten wir Ihnen hierzu 3g marinierte Perigord Trüffel zu € 9 an	18

LANDPARTIE

DUROC SCHWEINEBAUCH	36 Stunden gegart, mit Kartoffelpüree, gebratenen Waldpilzen und Pilzsud	18
OLDENBURGER ENTE	Gebratene Brust, mit Petersilienwurzel, Grünkohl, Mohn und fermentiertem Rotkohlsaft	23
TIROLER KALB	Tafelspitz, Haxe, Bries und Kopf, mit Sellerie, Staudensellerie und Trüffel Fond Hierzu bieten wir Ihnen 3g marinierte Perigord Trüffel zu € 9 an	23

KÄSE

KÄSEAUSWAHL VOM AFFINEUR WALTMANN	mit Urgetreidebrot und Feigen-Portweinkonfitüre	14
VACHERIN MONT D'OR	lauwarm, mit Feldsalat und Maronen in Trüffelhonig Gerne bieten wir Ihnen hierzu 3g marinierte Perigord Trüffel zu € 9 an	15

