

## PROWEIN @ FRITZ'S FRAU FRANZI

### HARDCORE IKEJIME FORELLE

Lauwarm und gebläut, mit Senf, Forellenkaviar  
und geräucherter Vinaigrette

### BRETONISCHE JAKOBSMUSCHEL

Gebraten, mit Pastinake, Fond und Mousse vom  
Marensin Huhn und Passepierre

### GRAFSCHAFTER WEINBERGSCHNECKE

Gebacken im Portobello Pilz, mit Brunnenkresse  
und Lady Anna Kartoffel

### ISLÄNDISCHER ROTBARSCH

Gebraten, mit Schwertmuscheln, fermentiertem  
Fenchel, Riesling Verjus und Traubenkernöl

### EIFLER LAMM

Gebratener Rücken und glasierter Bauch,  
mit Zwiebelcrème, Morcheln  
und Jus mit Piment d'Espelette

### NIEDERRHEINISCHER RHABARBER

In Zuckerkruste gebacken, mit Buttermilch,  
Erbsen, Estragon und Sauerklee

6-GANG MENÜ € 116 PRO PERSON

5-GANG MENÜ € 97 PRO PERSON  
(ohne Weinbergschnecke)

4-GANG MENÜ € 79 PRO PERSON  
(ohne Jakobsmuschel und Weinbergschnecke)



Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergenen wenden Sie sich gerne an  
unser Servicepersonal

## MEINE PHILOSOPHIE UND INSPIRATION

### TERROIR

Große Weine erzählen ihre Herkunft.  
Meine Gerichte sollen diese Geschichte  
widerspiegeln.

### PRODUKT

Der einzigartige Geschmack soll erhalten bleiben.  
Begriffe wie Nachhaltigkeit und Saisonalität sind  
mir sehr wichtig und prägen meinen Küchenstil.  
Wir können die Produkte der Natur nicht  
verbessern.

### EINZIGARTIGKEIT

Gerichte müssen eigene Geschichten erzählen,  
dafür braucht es neue Wege und Kombinationen

BENJAMIN KRIEGEL

Küchenchef

