

MENÜ @ 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 Auberginenpüree, Morcheln mit Leber gefüllt
und Jus mit Piment d'Espelette

NIEDERRHEINISCHER RHABARBER

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

6-GANG MENÜ € 106 PRO PERSON

5-GANG MENÜ € 94 PRO PERSON
(ohne Weinbergschnecke)

4-GANG MENÜ € 78 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

