

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

IKEJIME FORELLE "PISTOLE" Lauwarm und geflämmt, mit Senf, Forellenkaviar und geräucherter Vinaigrette 19

GRAFSCHAFTER WEINBERG-SCHNECKEN Gebacken im Portobello Pilz, mit Brunnenkresse, Bärluch und Lady Anna Kartoffel 18

SIMMENTALER RIND Tatar, mit Kalbsbries, Frankfurter Kräuterschaum und Puy Linsen Vinaigrette 21

WASSERSTOFF

DÄNISCHER SEETEUFEL Gebratenes Filet, geräuchertes Bäckchen, mit grünem Anrather Spargel und Pulpo-Mousseline 21

BAYRISCHE GARNELE 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 23
Im Bananenblatt gegart, mit Kimchi, Sesam und Kokos-Galgant-Schaum

DESSERT

ORIGINAL BEANS & LAKRIDS Schokoladenganache, mit pochierter Williamsbirne Birnen-Lakrids-Eis und Salzkaramell 14

RHABARBER In Zuckerkruste gebacken, mit Buttermilcheis, marinierten Erbsen und Sauerklee 14

MANGO Warmes Dim Sum mit Kokoseis, Kokoschaum und Passionsfruchtkernen 14

GEMÜSEGARTEN

KARTOFFELACKER Ramona Kartoffel in Salz gegart, mit Zwiebelcrème, Schnittlauch und Knoblauchbutter 17

ANRATHER SPARGEL Weiß und grün, mit Eigelb, "Belper Knolle" und Sauce Bernaise 19

LANDPARTIE

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

EIFLER LAMM Gebratener Rücken und glasierter Bauch, mit Auberginenpüree, Morcheln mit Leber gefüllt und Jus mit Piment d'Espelette 25

EIFEL KANINCHEN Confiertter Rücken, Frikassee, Leber und Niere, mit Camargueris, Spinat und Champignons 24

KÄSE

KÄSEAUSWAHL VOM AFFINEUR WALTMANN Mit Urgetreidebrot und Feigen-Portweinkonfitüre 15

LANGRES Mit Calvados affiniert, Trevisano, Apfelgelée und Apfel-Balsam-Essig 15

FRITZ'S
FRAU
FRANZI
BAR & RESTAURANT