

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

IKEJIME FORELLE "PISTOLE"	Lauwarm und geblämt, 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	Gebrautes Filet, geräuchertes Bäckchen, mit grünem Anrather Spargel und Pulpo-Mousseline	21
BRETONISCHE ROTBARBE	Gebrautes, mit Meeresfrüchte-Ratatouille, Kirschtomaten und Bouillabaissefond	22
LABLE ROUGE LACHS IN 2 GÄNGEN SERVIERT	Roh mariniert, mit Stielmus, Wasabi und Miso  Im Bananenblatt gebrat, mit Kimchi, Sesam und Kokos-Galgant-Schaum	23

## 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	Gebrauter Rücken und glasierter Bauch, mit Auberginenpüree, Morcheln mit Leber gefüllt und Jus mit Piment d'Espelette	25
EIFEL KANINCHEN	Confierter Rücken, Frikassee, Leber und Niere, mit Camargueris, Spinat und Champignons	24

## KÄSE

KÄSEAUFWAHL 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