

## MENÜ @ FRITZ'S FRAU FRANZI

### GELBFLOSSEN MAKRELE

Tataki und lauwarmer Bauch, mit Landgurke,  
Wasabi und Gurkenfond

### SIMMENTALER RIND

Gebeiztes Filet und gebackene Brust,  
mit Pfifferlingen, Sellerie  
und Ochsenschwanzfond

### KARTOFFELACKER

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

### NORDSEE LENG

In Meerwasser gegart, mit wildem Blumenkohl,  
rotem Horntang und Muschel-Sabayon

### EIFLER LAMM

Gebratener Rücken, glasierter Bauch, mit  
weißen Bohnen, Steinpilzen  
und Jus mit fermentiertem Pfeffer

### KÄSEKUCHEN

Pochiert, mit Heidelbeeren, Himbeeren,  
Zitronenverbene und Joghurt-Limettensorbet

6-GANG MENÜ € 110 PRO PERSON

5-GANG MENÜ € 96 PRO PERSON  
(ohne Kartoffelacker)

4-GANG MENÜ € 82 PRO PERSON  
(ohne Kartoffelacker und Simmentaler Rind)



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 ihre Herkunft und  
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 KRIEDEL

Küchenchef

