

MENÜ @ FRITZ´S FRAU FRANZI

GELBFLOSSENMAKRELE

Roh mariniert, mit Taschenkrebs, Blumenkohl
und Taschenkrebsfond

SHABU SHABU

Fond, mit Ochschwanz, Tataki vom Rind
und Enokipilzen

ZANDER

Gebraten und roh mariniert, mit fermentiertem
Weißkohl, Sülze und Riesling-Senf-Sauce

SCHWARZWURZEL

Glasiert und als Püree, mit schwarzem Trüffel,
Trompetenpilzen und Trüffel Fond

DEUTSCHE FÄRSE

Dry Aged Roastbeef, mit gefüllten Champignons,
Mark und Grillgemüsecreme

SCHNEEBALL

Brownie, mit Schokoladenganache,
Gewürzschnee und Blutorange

6-GANG MENÜ € 119 PRO PERSON

5-GANG MENÜ € 103 PRO PERSON
(ohne Zander)

4-GANG MENÜ € 84 PRO PERSON
(ohne Shabu Shabu und Zander)



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

MEINE PHILOSOPHIE UND INSPIRATION

TERROIR

Terroir ist das Zusammentreffen von Klima,
Boden und Landschaft.
Wie große Weine sollen meine Gerichte Ihre
Herkunft 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, sondern sie nur bestmöglich
präsentieren.

EINZIGARTIGKEIT

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

BENJAMIN KRIEDEL

Küchenchef

