

MENÜ @ FRITZ'S FRAU FRANZI

OBERBERGISCHE LACHSFORELLE 22,57
Geflämmt und geräucherte Mousse,
mit Meerrettich, Landgurke
und Verjusvinaigrette

DUROC SCHWEINEBAUCH 22,57
Glasiert, mit Spitzkohl, Rettich,
Garnelen-Dim-Sum und Pilz Dashi

SEETEUFEL 24,63
Gebratenes Filet und geräuchertes Bäckchen,
mit Blumenkohl, Brunnenkresse
und Sauce Mousseline mit Seeigel

CANNELLONI 18,64
Gefüllt, mit Spinat und Parmesan, Bio Tomaten,
Oregano und Bolognesefond

MOUNTAIN BEEF 26,50
Flanksteak und Rinderbrust, mit Chimichurri,
Ramona Kartoffel und BBQ Jus

GRIECHISCHER JOGHURT 15,70
Mousse, mit Thymianhonig, Walnusscrème,
Bergtee und Kumquatsorbet

6-GANG MENÜ € 116,78 PRO PERSON

5-GANG MENÜ € 102,15 PRO PERSON
(ohne Schweinebauch)

4-GANG MENÜ € 82,43 PRO PERSON
(ohne Schweinebauch und Seeteufel)



alle Preise verstehen sich in Euro und der gesetzlichen MwSt

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

