

WEEKEND MENÜ @ FRITZ'S FRAU FRANZI

VORBESTELLUNG BIS DONNERSTAGS
18 UHR

PER MAIL: INFO@FRITZSFRAUFRAUFRANZI.DE

PER TELEFON: +49211-9944462

ABHOLUNG
FREITAGS AB 17 UHR
SAMSTAGS GANZTÄGIG

ALLES VORBEREITET FÜR SIE ZUM
ERWÄRMEN UND ANRICHTEN
INKL. ANLEITUNG

GELBFLOSSEN MAKRELE
Tataki, mit Meerrettich, Grünkohl und
Kartoffel - Sake - Vinaigrette

MARENSIN HUHN
im Pergament gegart, mit Westfälischer
Chorizo, und geräucherter Paprika

SCHNEEBALL
Lebkuchenmousse mit Bratapfelkompott
und gebrannten Mandeln

3-GANG MENÜ € 49 PRO PERSON
inkl. Brot und Butter,
unseren Lollies
und Kaffee von der Rösterei Schwarz



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 KRIEGEL

Küchenchef

