

WEEKEND MENÜ @ FRITZ'S FRAU FRANZI

SCHOLLE

Im Pergament gegart, mit Puy Linsen,
Nordseekrabben, Wirsing und Specksauce

OCHSENBACKE

Geschmort, mit Kohlrabi, Graupen
und Jus mit fermentiertem Pfeffer

TOPFENMOUSSE

mit Cru Virunga Schokolade, Orange
und Szechuan Pfeffer

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

VORBESTELLUNG BIS DONNERSTAGS
18 UHR

PER MAIL: INFO@FRITZSFRAUFRANZI.DE

PER TELEFON: +49211-9944462

ABHOLUNG

FREITAGS AB 17 UHR
SAMSTAGS GANZTÄGIG

ALLES VORBEREITET FÜR SIE ZUM
ERWÄRMEN UND ANRICHTEN
INKL. ANLEITUNG



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

