

# WEEKEND MENÜ @ FRITZ'S FRAU FRANZI

## MEERESFRÜCHTE

Marinierte Jakobsmuschel, Calamaretti  
und Venusmuschel, mit Artischockensalat  
und Fenchel-Safran-Fond

## TIROLER KALB

Tafelspitz im Pergament gegart,  
mit Kartoffelgratin, Karotten, Erbsensprossen  
und Morchelsauce

## MASCARPONE

Mousse, mit Holunderblüte, Rhabarber, Minze  
und Riesling Verjus

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@FRITZSFRAUFRAUFRANZI.DE](mailto:INFO@FRITZSFRAUFRAUFRANZI.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 KRIEGEL

Küchenchef

