

**KARFREITAG
WASSERSTOFF MENÜ
@ FRITZ'S FRAU FRANZI**

BAYRISCHE GARNELE
Marinierter Spieß, mit grünen Oliven,
Bohnensalat, Kapernblättern
und Lesbos Feta Crème

ROTBARSCH
Gebacken, mit Tomaten-Kräuter-Kruste,
Ramona Kartoffeln, Aubergine
und geräucherter Paprikasauce

BRILLAT SAVARIN
Als Crème und gereift, mit Zitronenthymian,
Hafercrumble, Honig und Pfeffer

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

**VORBESTELLUNG BIS MITTWOCH
31. MÄRZ 2021 18 UHR**

PER MAIL: INFO@FRITZSFRAUFRAUFRANZI.DE

PER TELEFON: +49211-9944462

**ABHOLUNG
GRÜNDONNERSTAG AB 17 UHR
KARFREITAG 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

