

OSTERMENÜ @ FRITZ'S FRAU FRANZI

FÄRÖER LACHS

Geräuchert, mit Karotte, Radieschen, Joghurt
und fermentiertem Karottensaft

PORTOBELLO

Gefüllt, mit altem Gouda und Lammbacon,
fermentierter Zwiebel, Sauerteigchips
und Zwiebelfond

EIFLER KANINCHEN

Im Pergament gegart, mit Pancetta,
Camarguereis, Kräuterseitlingen, Mangold
und Bärlauch Sauce

ERDBEERE

Crème und Ragout, mit Ricottamousse,
Cantuccini Crumble und Basilikum Fond

4-GANG MENÜ € 69 PRO PERSON
inkl. Brot und Butter,
unseren Lollies
und Kaffee von der Rösterei Schwarz

VORBESTELLUNG BIS
GRÜNDONNERSTAG 1. APRIL 2021
18 UHR

PER MAIL: INFO@FRITZSFRAUFRAUFRANZI.DE

PER TELEFON: +49211-9944462

ABHOLUNG

KARSAMSTAG AB 17 UHR
OSTERSONNTAG GANZTÄGIG
OSTERMONTAG 10-14 UHR

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

