

MUTTERTAGSMENÜ @ FRITZ'S FRAU FRANZI

ANRATHER SPARGEL

Gebraten und mariniert, mit gebeiztem Kalbsfilet
und Brunnenkresse-Buttermilch

NORDSEE SCHOLLE

Gebacken, mit brauner Butter, wildem
Blumenkohl, Nordseekrabben
und Räucherfischsauce

MARENSIN WACHTEL

Im Pergament gegart, mit Anrather Spargel,
Wachtelei und Estragon Beurre Blanc

TOPFEN

Mousse, mit marinierten Erdbeeren, Erbsen,
Piemonteser Haselnuss und Waldmeisterfond

4-GANG MENÜ € 69 PRO PERSON

inkl. Brot und Butter,
unseren Lollies
und Kaffee von der Rösterei Schwarz

VORBESTELLUNG BIS
DONNERSTAG 6. MAI 2021 18 UHR

PER MAIL: INFO@FRITZSFRAUFRANZI.DE

PER TELEFON: +49211-9944462

ABHOLUNG

FREITAG 7. MAI 2021 AB 17 UHR
SAMSTAG 8. MAI 2021 GANZTÄGIG
MUTTERTAG 9. MAI 2021 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 KRIEGEL

Küchenchef

