

## MENÜ @ FRITZ'S FRAU FRANZI

### SPASSBRINGER

Kraut und Rüben,  
Kimchi Pfannkuchen, Nordseekrabben,  
Lachsforelle, Ponzu, Kokos-Galgant-Fond

### BODENSEE FELCHEN

Geflämmt und geräuchert,  
mit Borschtsch Sülze, Sauerrahm  
und Crème von fermentiertem Weißkohl

### DEUTSCHE FÄRSE

Roastbeef, roh mariniert, mit Artischockensalat,  
Fenchel und Consommé

### NORDSEE SEEZUNGE

Gebraten, mit Blumenkohl, Queller,  
rotem Horntang, Schwertmuscheln  
und Sauce Mousseline von der Strandkrabbe

### PORTOBELLO

Gefüllt, mit altem Gouda, fermentiertem  
Frühlingslauch, Wachtelei, Lambacon  
und Zwiebelfond

### WESTFÄLISCHES IBERICOSCHWEIN

Geschmort und kurz gebraten,  
mit fermentiertem Rotkohl, Ramona Kartoffel  
und Kampot-Pfeffer Jus

### APRIKOSE

Sorbet und Gel, mit Kerbelbiskuit,  
Aprikosenkernen, Nussbutter  
und Holunder-Kombucha

6-GANG MENÜ € 123 PRO PERSON

5-GANG MENÜ € 107 PRO PERSON

(ohne Portobello)



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

### WELTKÜCHE MIT EXPERIMENTELLEM TOUCH BEDEUTET FÜR MICH...

... die Techniken aus den Küchen dieser Welt auf unsere heimischen Lebensmittel anzuwenden. Mit diesen Techniken experimentieren wir, um neue Geschmäcker zu erzeugen.

### 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

Um keine Neuigkeiten mehr zu verpassen, nutzen Sie gerne den QR-Code und abonnieren Sie unseren Newsletter

