

SILVESTER @ FRITZ´S FRAU FRANZI

“SPASSBRINGER”

Meeresfrüchte
Pochierte Auster, geblämmte Jakobsmuschel,
marinierte Garnelen

OLDENBURGER ENTE

Gebeizte Brust und gebratene Leber,
mit fermentiertem Rotkohl, Quitte und
Holunder-Vinaigrette

KABELJAU

im Pergament gegart, mit Miesmuscheln,
wildem Broccoli und Muschelsabaione

MARENSIN HUHN

Gebratene Brust, mit Anapurna Curry,
Mais und Cheddar

TRÜFFELEI

bei 63°C gegart, mit Spinat, Trüffelschaum
und Madeira-Sauce

DEUTSCHE FÄRSE

Roastbeef vom Big Green Egg, mit geschmorten
Zwiebeln, roter Zwiebel-Marmelade und
Radicchio

RACLETTE

geschmolzen, mit Gerste, Trauben und
geriebenem Hirschschenken

EISBOMBE

“Fürst Pückler”

€ 179 PRO PERSON
INKL. 1 GLAS CHAMPAGNER, WASSER &
KAFFEE SPEZIALITÄT



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

