

WEIHNACHTEN @ FRITZ'S FRAU
FRANZI

"SPASSBRINGER"

GELBFLOSSENMAKRELE

Tataki, mit fermentiertem Chili, Bio-Soyasauce
und Ponzu-Vinaigrette

JAKOBSMUSCHEL

Geflämmt, mit Pastinake, Creme Fraîche,
Entenmousse und Entenfond

SEEZUNGE

Gebraten, mit Grünkohl, Seeigel und
Kartoffel-Sake-Moussline

SCHWARZWURZEL

in brauner Butter gegart, mit Trüffelerde,
Trüffelschaum und Pilzdashi

HIRSCHKALBSRÜCKEN

Rosa gebraten, mit Petersilienwurzel, Mohn,
Kräutersaitlingen und Holunder-Essig-Jus

VACHERIN

Lauwarm, mit Apfel, Sellerie und
Trüffel-Honig-Vinaigrette

WEIHNACHTSKUGEL

Lebkuchenmousse, mit Mandelschnee,
Eierliköreis und Orangen-Rum-Sauce

7-GANG MENÜ € 152 PRO PERSON

6-GANG MENÜ € 128 PRO PERSON
(ohne Vacherin)

5-GANG MENÜ € 114 PRO PERSON
(ohne Vacherin und Gelbflossenmakrele)



Alle Preise verstehen sich in Euro und der gesetzlichen MwSt

Bei Fragen zu 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



KÜCHENCHEF